LOFRA®

www.lofra.it

# INSTRUCTION MANUAL



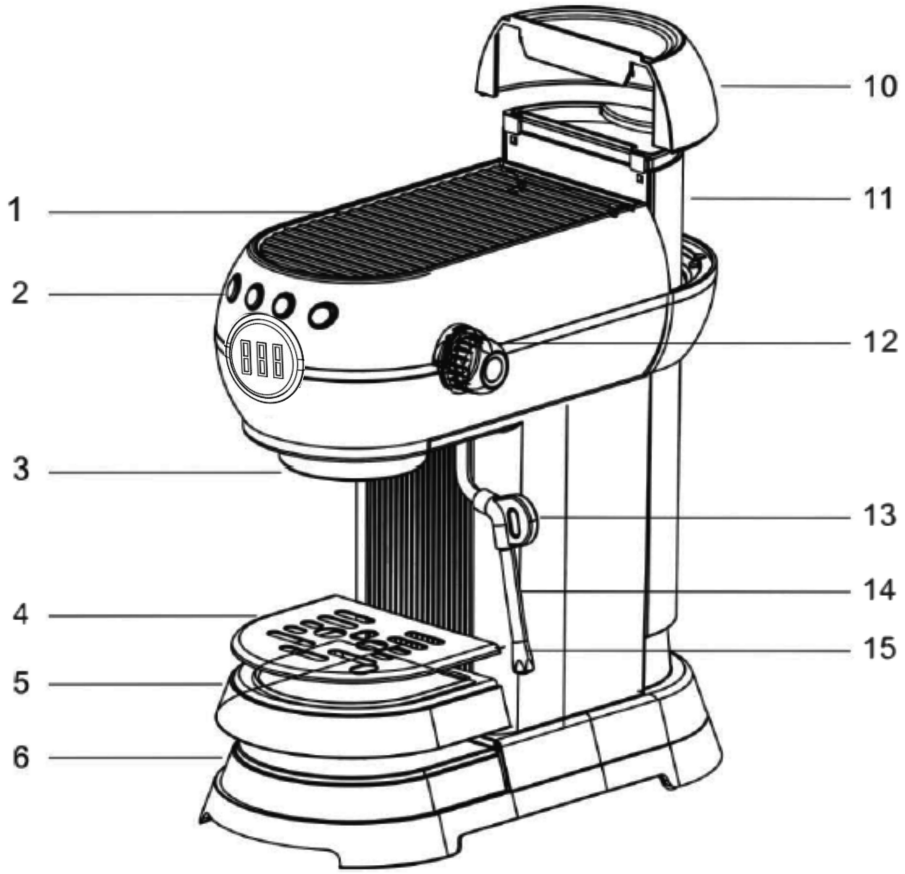

# ESPRESSO COFFEE MACHINE

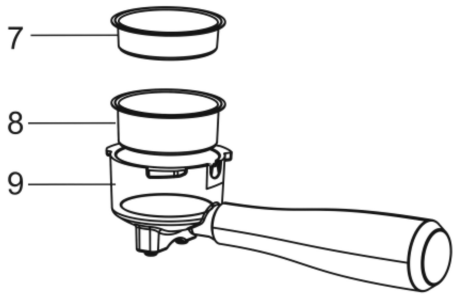
# ENGLISH

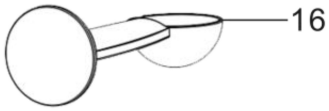
**Description: ..... 3**
**Caution: ..... 4**
**First Use ..... 6**
**Preparing Espresso ..... 7**
**Frothing Milk ..... 9**
**Making Hot Water ..... 10**
**Descaling ..... 12**
**Troubleshooting ..... 13**

# ESPRESSO COFFEE MACHINE

# Description:







1. Cup Warmer
2. Control Panel
3. Brew Head
4. Drip Tray Grid
5. Drip Tray
6. Inner Drip Tray
7. Single Cup Filter
8. Double Cup Filter
9. Filter Holder / Portafilter
10. Water Tank Lid
11. Water Tank
12. Steam Knob
13. Steam Pipe Handle
14. Steam Wand
15. Steam Nozzle
16. Measuring Spoon with Tamper

# Caution:

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been instructed on the safe use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged 8 and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, only under supervision or if they have received instructions regarding the safe use of the appliance and understand the potential hazards. Children must not play with the appliance.

Check the appliance before each use. Ensure the unit, power cord, and plug are not damaged and that no parts have come loose.

If the power cord is damaged, it must be replaced only by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person to avoid any danger.

This appliance is intended for household and similar uses, such as:

Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments

Farmhouses

Hotel, motel, and other residential-type environments

Bed and breakfast-type environments

Do not immerse the appliance in water.

The heating element surface may remain hot after use.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children without supervision.

Never touch hot parts of the appliance such as the steam/hot water outlet, the metal part of the portafilter, or the filter during or shortly after use. Only touch the heat-insulated handles, buttons, or selectors.

Do not remove the portafilter while the appliance is brewing or steaming milk – the appliance is under pressure.

Never point the steam/hot water wand toward people, animals, or moisture-sensitive furniture. Escaping steam or hot water can cause serious burns.

Only cups and tampers may be placed on the cup tray. Do not place other items on the appliance.
⚠ **Warning**: After prolonged use, the cup tray may become very hot and cause burns if touched.

Do not leave the espresso machine unattended while in use, especially when children are nearby.

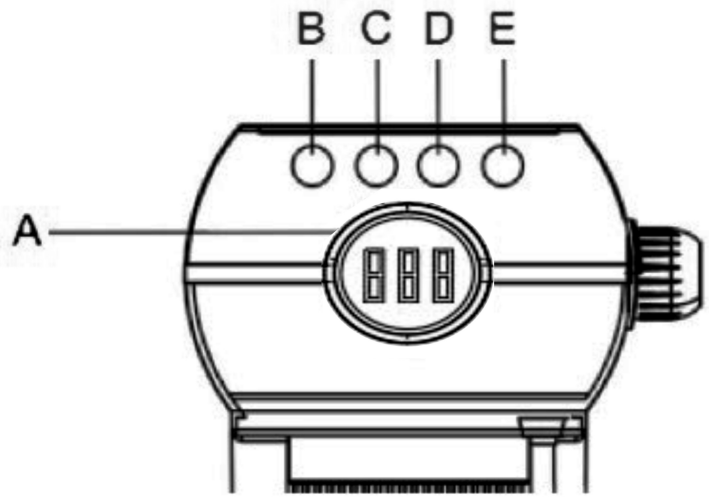
⚠ **Caution**: The appliance becomes very hot during use. Allow it to cool down before removing or attaching parts, moving, or cleaning it.

Do not use oils or lubricants with this appliance.

Always unplug the appliance after each use. Only then is the appliance completely switched off.

# First Use

## Control Panel Overview




**A. Display**
Built-in digital screen that shows the temperature and countdown timer.
**B. Power Button**
Press to turn the machine on or off.
**C. Single Cup Button**
Press to brew a single cup of espresso.
**D. Double Shot Button**
Press to brew a double shot (two cups) of espresso.
**E. Steam Button**
Press to activate steam mode for frothing milk.

## Cleaning the Appliance

Carefully remove the appliance and all accessories from the packaging.
Remove the water tank.
Wash the water tank, lid, measuring spoon, filter, and filter holder with warm water and mild dishwashing liquid. Rinse thoroughly with clear water and dry completely.
Wipe the exterior casing of the espresso machine and the drip tray with a soft, damp cloth. Dry all parts.
Ensure the steam knob is turned to the **OFF** position (fully clockwise).
**NOTE:** None of the machine parts or accessories are dishwasher-safe.

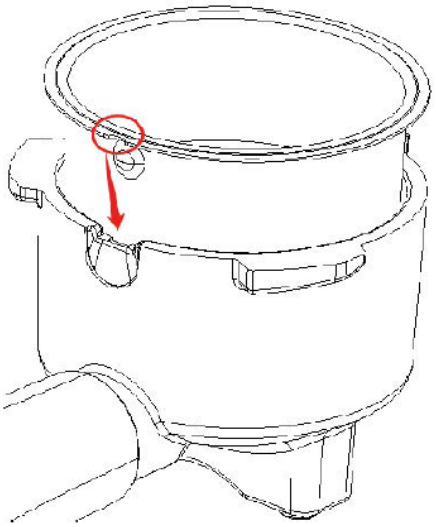
## Initial Use

Fill the water tank with cold water up to the **MAX** level.
Plug the machine into a suitable power outlet.
Press the **Power** button. The Power indicator will light up, and the **Single Cup** and **Double Shot** buttons will flash while the machine preheats. Once preheating is complete, all buttons except the **Steam**

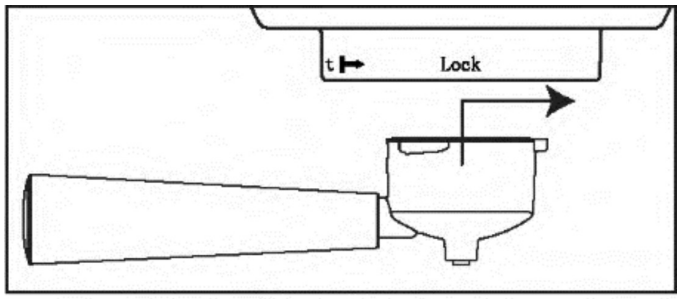
button will stay lit.
Place a cup under the steam wand. Turn the steam knob **ON** to let hot water flow for about 8 seconds, then turn it **OFF**. This primes the pump during first use.
**NOTE:** A loud noise and slight vibration are normal during first-time operation.
Insert the filter into the filter holder.
**NOTE:** If the filter is tight, align it with the notch and twist to remove or insert it more easily.
Place an empty cup under the filter holder. Press the **Single** or **Double Shot** button to run a water-only brewing cycle.
Once the cycle finishes, discard the water. Your coffee machine is now ready for use.

## Preparing Espresso

Using a cold filter holder, filter, or cup can lower the extraction temperature, affecting espresso quality.
For best results, preheat these parts by following steps 5–7 of the **Initial Use**.
Remove the filter holder and fill the filter with ground coffee using the tamping spoon (No. 16).
Use 6–8g for a single shot and 13–15g for a double shot (amount may vary based on coffee type and preference).
Tamp the grounds evenly with the tamping spoon to create a flat, level surface.



Remove any excess grounds from the rim of the filter holder.
Insert the filter holder into the brew head at a 45° angle to the left, then twist it right to lock in place. It should be perpendicular or slightly tilted to the right.
Place a pre-warmed cup under the filter holder.




Ensure the steam knob is in the **OFF** position.
Press the **Single** or **Double Shot** button to begin brewing.

**NOTE:** Coffee flavor is affected by several factors: bean type, roast level, freshness, grind size, quantity, and tamping pressure. Adjust one variable at a time to find your ideal flavor.

**NOTE:** Operational noise is normal.

## Using the Capsule Funnel

The machine is equipped with a *capsule holder compatible with Nespresso® capsules**.

**Procedure for Using the Capsule Funnel:**

1. Insert the **bottom part** of the coffee capsule into the hole in the base and **press it firmly all the way down**.
2. Lock the **top cover with holes** into place by **rotating it until it aligns with the three slots** on the base.
3. Then insert the assembled capsule holder into the **funnel**.

*Nespresso® is a trademark of a third party not affiliated with this product.





## Frothing Milk

To make cappuccinos or lattes:
Use **cold, fresh whole milk**—milk fat content affects froth texture.
Use a **stainless steel, rounded milk jug** with a spout.
**Steps:**
Press the **Steam** button. It will flash while preheating. Once ready, the light stays on.
Turn the steam knob slightly **ON** to release condensation, then turn it **OFF**.
Fill your milk jug halfway with cold milk and position it under the steam wand.
Place the nozzle just below the milk's surface (not too deep or too shallow) to create microfoam.
Keep the wand near the jug's edge and at a slight angle to form a vortex.
Turn the steam knob to the ¾ **open** position to begin frothing.
**NOTE:** Do not steam for more than 2 minutes. The machine will auto-stop after that.
**TIP:** As froth forms, raise the jug slightly to keep the steam nozzle in the milk—not the froth.
Once frothing is complete, push the steam wand deeper to heat the milk fully.
**TIP:** Keep your hand on the jug's side to monitor temperature.
Turn the steam knob to **OFF** and remove the jug.
**TIP:** Tap the jug on a flat surface to remove large bubbles and compact the froth.
Press the **Steam** button again to exit steam mode and pour the frothed milk into your coffee.
**CAUTION:** The steam wand becomes very hot. Use the **Steam Pipe Handle (No.13)** only.
Briefly turn the steam knob **ON** to purge milk residue from the wand, then turn it **OFF**.
Do **not** brew coffee immediately after steaming. The boiler must cool to prevent overheating and damage.
**To cool the machine after steaming:**
a. Turn the steam knob **ON** to release hot water.

b. Let water run from the steam wand to cool the boiler.
c. Once cooled, all buttons (except the Steam button) will be functional again.
d. Turn the steam knob **OFF**. The machine is now ready for another brew.

## Making Hot Water

Turn the machine on and wait until all buttons light up, except the **Steam** button.
Place a cup under the steam wand.
Turn the steam knob to the ¾ **open** position. Hot water will start to flow from the steam wand.
The hot water will dispense for up to 120 seconds. The machine will automatically stop after that.
**NOTE:** If you need more hot water, you can repeat the process.
**WARNING:** The steam wand becomes very hot during and after use. To avoid burns, always handle it using the **Steam Pipe Handle (No.13).**

### Setting the Volume for Single and Double Cup(s)

**To set the volume for a single shot:**
Press and hold the **Single** button for 3 seconds. The machine will start brewing.
Press the **Single** button again once the desired volume of espresso has been reached.
The machine will beep once, confirming the new single-shot volume is set.
**To set the volume for a double shot:**
Press and hold the **Double** button for 3 seconds. The machine will start brewing.
Press the **Double** button again when the desired volume is reached.
The machine will beep **three times slowly**, indicating that the new double-shot volume has been saved.
**NOTE:** Brewing time must be between approximately 15 and 70 seconds. If the time is outside this range, the setting will not be saved.

## Resetting to Factory Default

To reset the machine to its default volumes for single and double shots:
Press and hold both the **Single** and **Double** buttons simultaneously for 5 seconds.
The machine will beep **three times**, and all buttons will flash **five times**.
The volume settings will return to factory defaults.

## Auto Shut-off

The machine will automatically turn off if no operation is performed within approximately 20 minutes in standby mode. All the indicator lights will switch off.
To restart the machine, press the **Power** button.

## Cleaning and Maintenance

Regular cleaning and maintenance keep the machine in good working condition and ensure excellent coffee flavor, consistent coffee flow, and perfect milk froth over time.

## Cleaning the Filter Holder and Filters

The filter holder and filters must be kept clean to ensure optimal brewing performance.
⚠ **WARNING:** To avoid burns, only remove the filter when the filter holder has completely cooled down.
Remove the filter from the filter holder and wash both with warm water.
If you notice any issues during coffee brewing, immerse the filter in boiling water for 10 minutes, then rinse it under running water.
**NOTE:** Do **not** wash any parts in the dishwasher.

## Cleaning the Steam Wand

Immediately after frothing milk, turn the steam knob **ON** briefly to purge any remaining milk from the steam wand.

Wipe the steam wand with a damp cloth.
If the steam nozzle hole becomes blocked:
Ensure the steam knob is in the **STANDBY** position.
Turn off the machine and let it cool down completely.
Use a pin to gently unclog the hole.

**Cleaning the Brew Head**
Regularly remove leftover coffee grounds from the brew head using a small brush. Then follow these steps:
Insert the empty filter holder into the brew head (without coffee grounds).
Place an empty cup under the brew head.
Press the **Double** button to start a water-only cycle.
Once complete, remove the filter holder and clean the brew head with a soft, dry cloth.
⚠ **WARNING:** Do **not** attempt to disassemble the brew head. Doing so may damage the machine and cause leakage.

## Descaling

To maintain the performance and longevity of your espresso machine, regular descaling is essential. Over time, mineral deposits from water can build up inside the internal components and affect coffee quality.

It is recommended to descale the machine **every 2–3 months**, or more frequently if you use hard water.

**Use only a suitable descaling solution.** Do not use vinegar or other acidic cleaners, as they may damage the internal components.

After approximately **300 brew cycles**, a descaling warning will appear. The **Power** button will flash to indicate that it's time to descale the machine.
If you do not perform the descaling cycle, this warning will appear **at every startup**.

**To descale the machine:**

1. Fill the water tank up to the **MAX** mark with a mixture of descaling agent and water (ratio: **4 parts water to 1 part descaling agent**).

   **NOTE:** Refer to the instructions on the descaling agent packaging. You may also use **citric acid** instead of a commercial product — in this case, use **100 parts water to 3 parts citric acid**.

2. Place a large cup or mug on the drip tray.
3. Press and hold both the **Double Cup** and **Steam** buttons for 5 seconds.
   The machine will start the **descaling cycle**, which lasts approximately **10 minutes** and stops automatically.
4. Repeat the descaling process until the water mixture has been used up.
5. **Rinse the machine:** Fill the tank with **clean tap water** and repeat the process **two more times** (with water only) to remove any residue of the descaling solution.

---

## Troubleshooting

| Problem | Possible Cause | Solution |
|---|---|---|
| **No Water Flow** | Water tank is empty. | Fill the tank with water. |
| | Water tank not properly seated. | Reinsert the water tank securely. |
| | Machine was idle too long or no water after 120s. | Remove tank, add ~5 ml water to the inlet manually, reinstall the tank and run hot water function. |
| **No Steam** | Steam outlet is blocked. | Use a thin metal wire (e.g., needle) to clean the outlet. |
| | Water tank is empty. | Add water to the tank. |
| | Water tank not properly seated. | Reinsert the water tank securely. |
| **Low Steam Output** | Steam button not properly pressed or preheating incomplete. | Press **Steam** button and wait until the indicator light stays solid. |

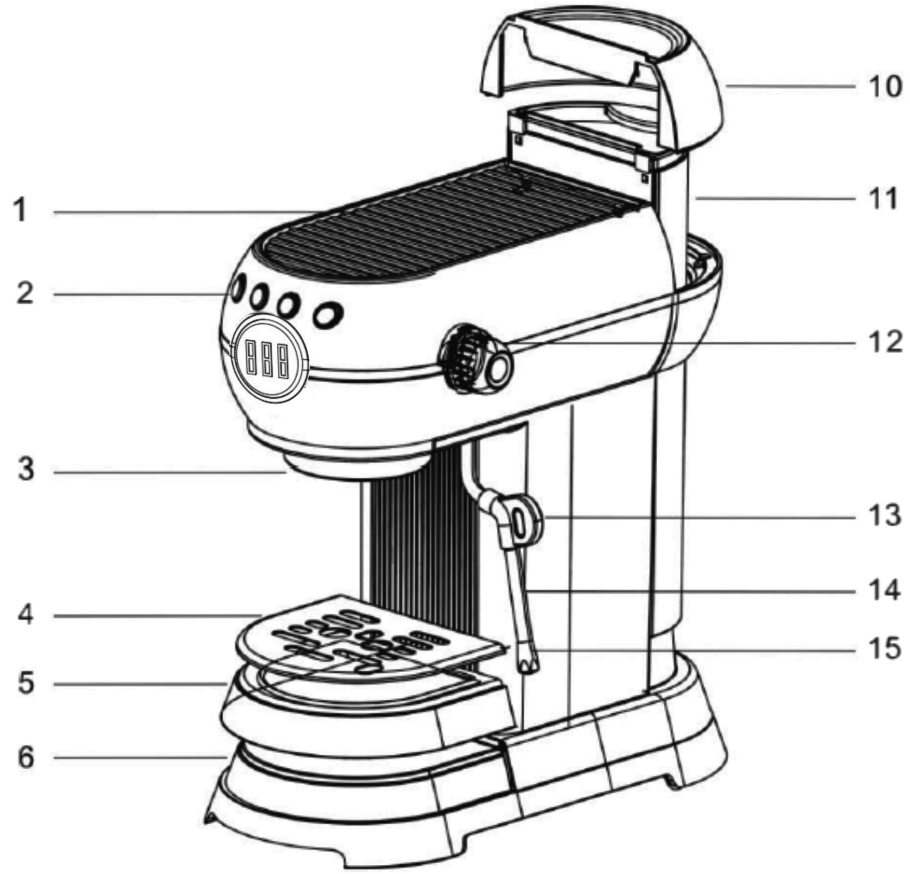
| Problem | Possible Cause | Solution |
|---|---|---|
| | Steam function started before preheating or when machine is cold. | Preheat machine using double cup function or wait for steam mode to finish preheating. |
| | Steam knob turned too quickly or fully open. | Turn steam knob **slowly**; adjust to desired amount after initial release. |
| **Poor Milk Frothing** | Milk is not whole milk. | Use **cold, whole milk**. |
| | Milk is not cold enough. | Chill milk to **2–5°C** before use. |
| | Steam nozzle inserted too deep. | Insert nozzle about **1 cm** below the milk surface. |
| **Weak Crema / Less Coffee Oil** | Coffee grounds too coarse. | Use **finer coffee grounds**. |
| | Coffee grounds not tamped properly. | **Tamp evenly and firmly**. |
| | Brewing right after frothing milk (machine overheated). | Allow machine to **cool completely** before brewing again. |
| **Coffee Overflows from Funnel** | Brewing immediately after frothing (machine overheated). | Let machine **cool down first**. |
| | Coffee powder left on filter edge. | Clean rim with a **brush or by hand** before inserting the filter holder. |

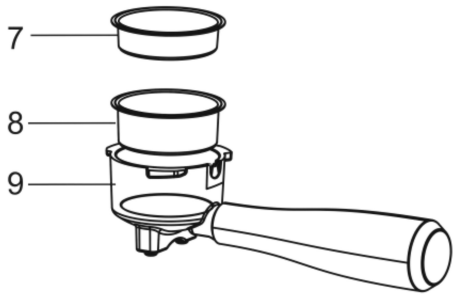
# ITALIANO

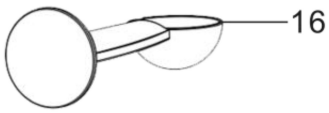
**Descrizione: ..... 16**
**Attenzione: ..... 17**
**Modalità di funzionamento ..... 19**
**Preparazione dell'espresso ..... 20**
**Monta Latte ..... 22**
**Preparazione acqua calda ..... 23**
**Decalcificazione ..... 26**
**Risoluzione dei problemi ..... 27**

## MACCHINA CAFFE' ESPRESSO

# Descrizione:







1. Scalda tazze
2. Pannello di controllo
3. Testina di erogazione
4. Griglia del vassoio raccogligocce
5. Vassoio raccogligocce
6. Vassoio raccogligocce interno
7. Filtro per tazza singola
8. Filtro per tazza doppia
9. Portafiltro / Portafiltro
10. Coperchio serbatoio acqua
11. Serbatoio
12. Manopola vapore
13. Manico tubo vapore
14. Lancia vapore
15. Ugello vapore
16. Cucchiaio dosatore con pressino

# Attenzione:

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, solo sotto la supervisione di un adulto o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i potenziali pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Controllare l'apparecchio prima di ogni utilizzo. Assicurarsi che l'unità, il cavo di alimentazione e la spina non siano danneggiati e che nessuna parte si sia staccata.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito esclusivamente dal produttore, dal suo agente di assistenza o da una persona qualificata per evitare qualsiasi pericolo.

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e similare, come ad esempio:

Cucine per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
Agriturismi
Hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale
Ambienti di tipo bed and breakfast

Non immergere l'apparecchio in acqua.

La superficie dell'elemento riscaldante può rimanere calda dopo l'uso.

La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

Non toccare mai le parti calde dell'apparecchio, come l'uscita del vapore/acqua calda, la parte metallica del portafiltro o il filtro durante o subito dopo l'uso. Toccare solo le maniglie, i pulsanti o i selettori isolati termicamente.

Non rimuovere il portafiltro mentre l'apparecchio è in funzione o sta erogando vapore: l'apparecchio è sotto pressione.

Non puntare mai il beccuccio del vapore/acqua calda verso persone, animali o mobili sensibili all'umidità. Il vapore o l'acqua calda che fuoriescono possono causare gravi ustioni.

Sul ripiano portatazze possono essere appoggiate solo tazze e pressini. Non appoggiare altri oggetti sull'apparecchio.
⚠ Avvertenza: dopo un uso prolungato, il ripiano portatazze può diventare molto caldo e causare ustioni se toccato.

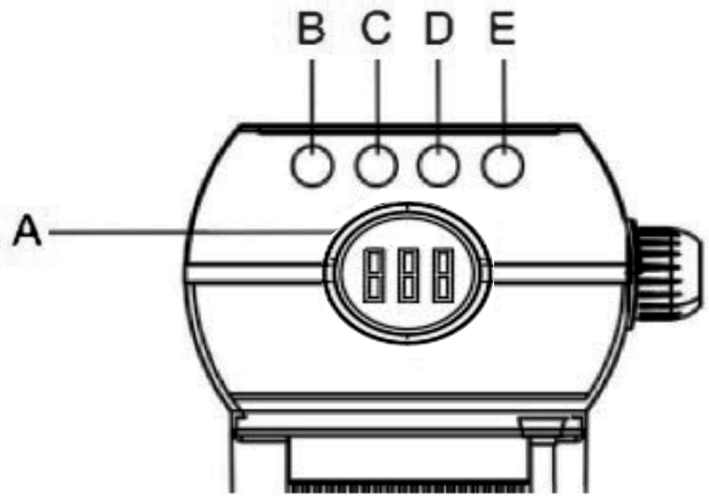
Non lasciare la macchina per caffè espresso incustodita durante l'uso, soprattutto in presenza di bambini.

⚠ Attenzione: l'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso. Lasciarlo raffreddare prima di rimuovere o fissare parti, spostarlo o pulirlo.

Non utilizzare oli o lubrificanti con questo apparecchio.
Scollegare sempre l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Solo così l'apparecchio è completamente spento..

# Modalità di funzionamento

## Pannello di controllo




**A. Display**
Schermo digitale integrato che mostra la temperatura e il timer per il conto alla rovescia.
**B. Pulsante di accensione**
Premere per accendere o spegnere la macchina.
**C. Pulsante per una tazza**
Premere per preparare una tazza di espresso.
**D. Pulsante per doppio espresso**
Premere per preparare un doppio espresso (due tazze).
**E. Pulsante vapore**
Premere per attivare la modalità vapore per montare il latte.

## Pulizia dell'apparecchio

Rimuovere con cautela l'apparecchio e tutti gli accessori dall'imballaggio.
Rimuovere il serbatoio dell'acqua.
Lavare il serbatoio dell'acqua, il coperchio, il misurino, il filtro e il supporto del filtro con acqua calda e un detergente delicato per piatti.
Risciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare completamente.
Pulire l'involucro esterno della macchina per caffè espresso e il vassoio raccogli gocce con un panno morbido e umido. Asciugare tutte le parti.
Assicurarsi che la manopola del vapore sia ruotata in posizione OFF (completamente in senso orario).
NOTA: Nessuna parte della macchina o degli accessori è lavabile in lavastoviglie.

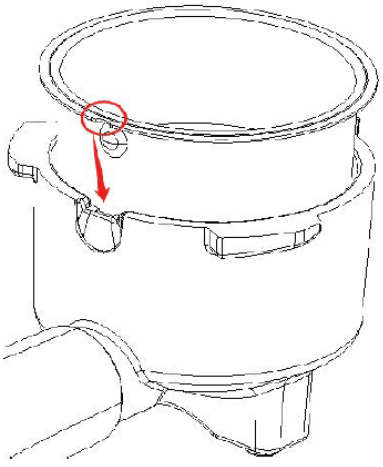
## Primo utilizzo

Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda fino al livello MAX.

Collegare la macchina a una presa di corrente adeguata.
Premere il pulsante Power. L'indicatore di alimentazione si accenderà e i pulsanti Single Cup e Double Shot lampeggeranno mentre la macchina si preriscalda. Una volta completato il preriscaldamento, tutti i pulsanti tranne quello Steam rimarranno accesi.
Posizionare una tazza sotto la lancia vapore. Ruotare la manopola del vapore su ON per far scorrere l'acqua calda per circa 8 secondi, quindi ruotarla su OFF. Questo serve per adescare la pompa durante il primo utilizzo.

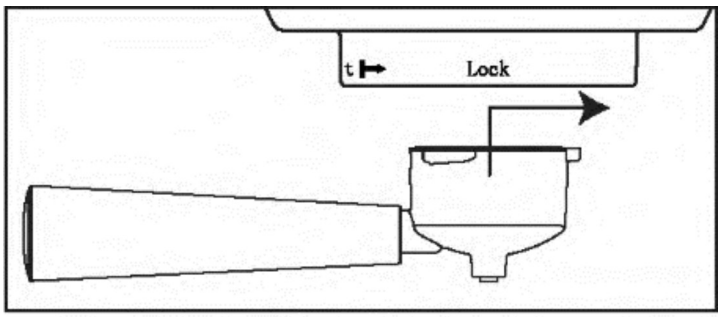
**NOTA**: durante il primo utilizzo è normale che si senta un rumore forte e una leggera vibrazione.
Inserire il filtro nel portafiltro.
**NOTA**: se il filtro è difficile da inserire, allinearlo con la tacca e ruotarlo per rimuoverlo o inserirlo più facilmente.
Posizionare una tazza vuota sotto il portafiltro. Premere il pulsante Singola o Doppia per eseguire un ciclo di erogazione solo con acqua. Al termine del ciclo, gettare l'acqua. La macchina da caffè è ora pronta per l'uso.

## Preparazione dell'espresso



L'uso di un portafiltro freddo, di un filtro o di una tazza può abbassare la temperatura di estrazione, compromettendo la qualità dell'espresso. Per ottenere risultati ottimali, preriscaldare queste parti seguendo i passaggi 5-7 della sezione **Primo utilizzo**.
Rimuovere il portafiltro e riempire il filtro con caffè macinato utilizzando il cucchiaio pressino (n. 16).
Utilizzare 6-8 g per una singola dose e 13-15 g per una doppia dose (la quantità può variare in base al tipo di caffè e alle preferenze personali).
Compattare il caffè in modo uniforme con il cucchiaio pressino per

creare una superficie piatta e livellata.
Rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del portafiltro.
Inserire il portafiltro nella testa di erogazione con un angolo di 45° verso sinistra, quindi ruotarlo verso destra per bloccarlo in posizione. Dovrebbe essere perpendicolare o leggermente inclinato verso destra.
Posizionare una tazza preriscaldata sotto il portafiltro.
Assicurarsi che la manopola del vapore sia in posizione OFF.




**NOTA**: il sapore del caffè è influenzato da diversi fattori: tipo di chicchi, grado di tostatura, freschezza, macinatura, quantità e pressione di pressatura. Regolare una variabile alla volta per trovare il sapore ideale.

**NOTA**: il rumore di funzionamento è normale.

**Utilizzo dell'imbuto per capsule**
La macchina è dotata di un portacapsule compatibile con le capsule Nespresso®*. Procedura per l'utilizzo dell'imbuto per capsule:
1. Inserire la parte inferiore della capsula di caffè nel foro della base e premere con decisione fino in fondo.
2. Bloccare il coperchio superiore con i fori ruotandolo fino a quando non si allinea con le tre fessure sulla base.
3. Quindi inserire il portacapsule assemblato nell'imbuto.*
Nespresso® è un marchio di una terza parte non affiliata a questo prodotto.





## Monta Latte

Per preparare cappuccini o latte macchiato:
Utilizzare latte intero fresco e freddo: il contenuto di grassi del latte influisce sulla consistenza della schiuma.
Utilizzare una caraffa per latte in acciaio inossidabile con beccuccio.
**Procedimento:**
Premere il pulsante **Vapore**. Il pulsante lampeggerà durante il preriscaldamento. Una volta pronto, la spia rimarrà accesa.
Ruotare leggermente la manopola del vapore su **ON** per rilasciare la condensa, quindi ruotarla su **OFF**.
Riempire la brocca per metà con latte freddo e posizionarla sotto la lancia vapore.
Posizionare l'ugello appena sotto la superficie del latte (né troppo in profondità né troppo in superficie) per creare una micro schiuma.
Tenere la lancia vicino al bordo della brocca e leggermente inclinata per formare un vortice.
Girare la manopola del vapore in posizione ¾ aperta per iniziare a schiumare.
**NOTA**: non vaporizzare per più di 2 minuti. La macchina si spegnerà automaticamente al termine del tempo.
**SUGGERIMENTO**: man mano che si forma la schiuma, sollevare leggermente la caraffa per mantenere l'ugello del vapore nel latte e non nella schiuma.
Una volta completata la schiumatura, spingere la lancia vapore più in profondità per riscaldare completamente il latte.
**SUGGERIMENTO**: tenere la mano sul lato della caraffa per controllare la temperatura.
Girare la manopola del vapore su OFF e rimuovere la caraffa.

**SUGGERIMENTO**: picchiettare la caraffa su una superficie piana per eliminare le bolle più grandi e compattare la schiuma.
Premere nuovamente il pulsante Vapore per uscire dalla modalità vapore e versare il latte schiumato nel caffè.
**ATTENZIONE**: la lancia vapore diventa molto calda. Utilizzare solo l'impugnatura della lancia vapore (n. 13).
Girare brevemente la manopola del vapore su ON per eliminare i residui di latte dalla lancia, quindi girarla su OFF.
Non preparare il caffè subito dopo aver utilizzato la funzione vapore. La caldaia deve raffreddarsi per evitare surriscaldamento e danni.
Per raffreddare la macchina dopo la vaporizzazione:
a. Girare la manopola del vapore su ON per rilasciare l'acqua calda.
b. Lasciare scorrere l'acqua dalla lancia vapore per raffreddare la caldaia.
c. Una volta raffreddata, tutti i pulsanti (eccetto il pulsante Vapore) saranno nuovamente funzionanti.
d. Girare la manopola del vapore su OFF. La macchina è ora pronta per un'altra erogazione.

## Preparazione acqua calda

Accendere la macchina e attendere che tutti i pulsanti si illuminino, eccetto il pulsante Vapore.
Posizionare una tazza sotto la lancia vapore.
Ruotare la manopola del vapore in posizione ¾ aperta. L'acqua calda inizierà a fuoriuscire dalla lancia vapore.
L'erogazione dell'acqua calda durerà fino a 120 secondi. Trascorso questo tempo, la macchina si spegnerà automaticamente.
**NOTA**: se è necessaria più acqua calda, è possibile ripetere il processo.
**AVVERTENZA**: la lancia vapore diventa molto calda durante e dopo l'uso. Per evitare ustioni, maneggiarla sempre utilizzando l'impugnatura del tubo vapore (n. 13).

### Impostazione del volume per una o due tazze

Per impostare il volume per una singola erogazione:

Tenere premuto il pulsante Singola per 3 secondi. La macchina inizierà l'erogazione.
Premere nuovamente il pulsante Singola una volta raggiunto il volume di espresso desiderato.
La macchina emetterà un segnale acustico per confermare che il nuovo volume per una tazza è stato impostato.
Per impostare il volume per due tazze:
Tenere premuto il pulsante Doppia per 3 secondi. La macchina inizierà l'erogazione.
Premere nuovamente il pulsante Doppia quando si raggiunge il volume desiderato.
La macchina emetterà tre segnali acustici lenti per indicare che il nuovo volume per due tazze è stato salvato.
**NOTA**: il tempo di erogazione deve essere compreso tra circa 15 e 70 secondi. Se il tempo non rientra in questo intervallo, l'impostazione non verrà salvata.

## Ripristino delle impostazioni di fabbrica

Per ripristinare i volumi predefiniti della macchina per le erogazioni singole e doppie:
Tenere premuti contemporaneamente i pulsanti Singolo e Doppio per 5 secondi.
La macchina emetterà tre bip e tutti i pulsanti lampeggeranno cinque volte.
Le impostazioni del volume torneranno ai valori predefiniti di fabbrica.

## Spegnimento automatico

La macchina si spegne automaticamente se non viene eseguita alcuna operazione entro circa 20 minuti in modalità standby. Tutte le spie luminose si spengono.
Per riavviare la macchina, premere il pulsante Power.

## Pulizia e manutenzione

Una pulizia e una manutenzione regolari mantengono la macchina in buone condizioni di funzionamento e garantiscono un caffè dal sapore eccellente, un flusso costante e una schiuma di latte perfetta nel tempo.

## Pulizia del portafiltro e dei filtri

Il portafiltro e i filtri devono essere mantenuti puliti per garantire prestazioni di erogazione ottimali.
⚠ **AVVERTENZA**: per evitare scottature, rimuovere il filtro solo quando il portafiltro si è completamente raffreddato.
Rimuovere il filtro dal portafiltro e lavare entrambi con acqua calda.
Se si riscontrano problemi durante l'erogazione del caffè, immergere il filtro in acqua bollente per 10 minuti, quindi risciacquarlo sotto l'acqua corrente.
**NOTA**: non lavare alcuna parte in lavastoviglie.

## Pulizia della lancia vapore

Subito dopo aver montato il latte, ruotare brevemente la manopola del vapore su ON per eliminare eventuali residui di latte dalla lancia vapore.
Pulire la lancia vapore con un panno umido.
Se il foro dell'ugello del vapore si ostruisce:
Assicurarsi che la manopola del vapore sia in posizione **STANDBY**.
Spegnere la macchina e lasciarla raffreddare completamente.
Utilizzare uno spillo per sturare delicatamente il foro.

## Pulizia della testa di erogazione

Rimuovere regolarmente i residui di caffè dalla testa di erogazione utilizzando una spazzolina. Quindi procedere come segue:
Inserire il portafiltro vuoto nella testa di erogazione (senza caffè).
Posizionare una tazza vuota sotto la testa di erogazione.
Premere il pulsante Doppio per avviare un ciclo solo con acqua.
Al termine, rimuovere il portafiltro e pulire la testa di erogazione con un panno morbido e asciutto.
⚠ **AVVERTENZA**: Non tentare di smontare la testa di erogazione. Ciò potrebbe danneggiare la macchina e causare perdite.

# Decalcificazione

Per mantenere le prestazioni e la longevità della tua macchina per caffè espresso, è fondamentale eseguire regolarmente la decalcificazione. Nel tempo, i depositi minerali presenti nell'acqua possono accumularsi all'interno dei componenti interni e compromettere la qualità del caffè.
Si consiglia di decalcificare la macchina ogni 2-3 mesi o più frequentemente se si utilizza acqua dura.
Utilizzare solo una soluzione decalcificante adeguata. Non utilizzare aceto o altri detergenti acidi, poiché potrebbero danneggiare i componenti interni.
Dopo circa 300 cicli di erogazione, verrà visualizzato un avviso di decalcificazione. Il pulsante Power lampeggerà per indicare che è necessario decalcificare la macchina.
Se non si esegue il ciclo di decalcificazione, questo avviso verrà visualizzato ad ogni avvio.

**Per decalcificare la macchina**:

1. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al segno **MAX** con una miscela di agente decalcificante e acqua (rapporto: 4 parti di acqua e 1 parte di agente decalcificante).
**NOTA**: fare riferimento alle istruzioni riportate sulla confezione del prodotto decalcificante. È possibile utilizzare anche acido citrico al posto di un prodotto commerciale, in questo caso utilizzare 100 parti di acqua e 3 parti di acido citrico.
2. Posizionare una tazza o una tazzina capiente sul vassoio raccogli gocce.
3. Tenere premuti entrambi i pulsanti Doppia tazza e Vapore per 5 secondi.
La macchina avvierà il ciclo di decalcificazione, che dura circa 10 minuti e si interrompe automaticamente.
4. Ripetere il processo di decalcificazione fino a esaurimento della miscela di acqua.

5. Risciacquare la macchina: riempire il serbatoio con acqua pulita del rubinetto e ripetere il processo altre due volte (solo con acqua) per rimuovere eventuali residui della soluzione decalcificante.

## Risoluzione dei problemi

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|---|---|---|
| **Nessun flusso d'acqua** | Il serbatoio dell'acqua è vuoto. | Riempire il serbatoio con acqua. |
| | Il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente. | Reinserire il serbatoio dell'acqua in modo sicuro. |
| | La macchina è rimasta inattiva troppo a lungo o non è stata aggiunta acqua dopo 120 secondi. | Rimuovere il serbatoio, aggiungere manualmente circa 5 ml di acqua all'ingresso, reinstallare il serbatoio e avviare la funzione acqua calda. |
| **Nessun vapore** | L'uscita del vapore è ostruita. | Utilizzare un filo metallico sottile (ad esempio un ago) per pulire l'uscita. |
| | Il serbatoio dell'acqua è vuoto. | Aggiungere acqua al serbatoio. |
| | Il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente. | Reinserire il serbatoio dell'acqua in modo sicuro. |
| **Bassa produzione di vapore** | Il pulsante del vapore non è stato premuto correttamente o il preriscaldamento non è stato completato. | Premere il pulsante Vapore e attendere che la spia luminosa rimanga fissa. |
| | La funzione vapore è stata avviata prima del preriscaldamento o quando la macchina era fredda. | Preriscaldare la macchina utilizzando la funzione doppia tazza o attendere che la modalità vapore termini il preriscaldamento. |
| | La manopola del vapore è stata ruotata troppo rapidamente o completamente aperta. | Girare lentamente la manopola del vapore; dopo averla rilasciata inizialmente, regolarla fino a ottenere la quantità desiderata. |
| **Scarsa schiumatura del latte** | Il latte non è intero. | Utilizzare latte intero freddo. |
| | Il latte non è abbastanza freddo. | Raffreddare il latte a una temperatura compresa tra 2 e 5 °C prima dell'uso. |

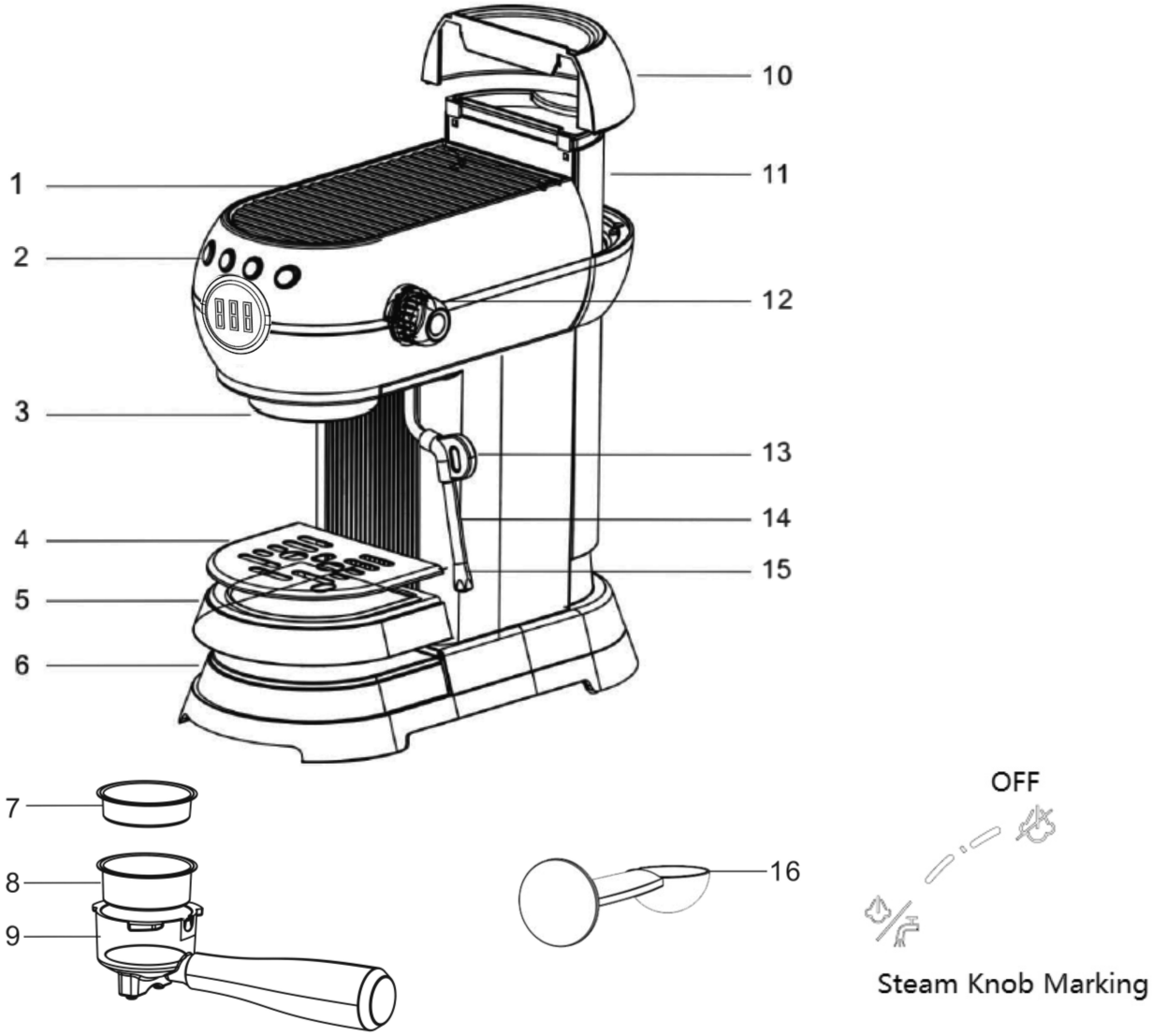
| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|---|---|---|
| | L'ugello del vapore è inserito troppo in profondità. | Inserire l'ugello a circa 1 cm sotto la superficie del latte. |
| **Crema debole / poca crema di caffè** | I fondi di caffè sono troppo grossolani. | Utilizzare caffè macinato più fine. |
| | I fondi di caffè non sono stati pressati correttamente. | Pressare in modo uniforme e con decisione. |
| | Preparazione subito dopo aver montato il latte (macchina surriscaldata). | Lasciare raffreddare completamente la macchina prima di preparare nuovamente il caffè. |
| **Il caffè trabocca dall'imbuto** | Preparazione immediatamente dopo la schiumatura (macchina surriscaldata). | Lasciare raffreddare la macchina. |
| | Caffè in polvere rimasto sul bordo del filtro. | Pulire il bordo con una spazzola o a mano prima di inserire il portafiltro. |

# ESPAÑOL

**Descripción:..... 30**
**Atención:..... 31**
**Modo de funcionamiento..... 33**
**Preparación del espresso..... 34**
**Montar leche ..... 36**
**Preparación de agua caliente..... 37**
**Descalcificación ..... 40**
**Solución de problemas..... 41**

# MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

# Descripción:




1. Calentador de tazas
2. Panel de control
3. Cabezal de dispensación
4. Rejilla de la bandeja recogegotas
5. Bandeja recogegotas
6. Bandeja recogegotas interna
7. Filtro para taza individual
8. Filtro para taza doble
9. Portafiltro / Portafiltro
10. Tapa del depósito de agua
11. Depósito
12. Mando de vapor
13. Mango del tubo de vapor
14. Lanza de vapor
15. Boquilla de vapor
16. Cuchara dosificadora con presionador

# Atención:

Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, solo bajo la supervisión de un adulto o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros potenciales. Los niños no deben jugar con el aparato.

Compruebe el aparato antes de cada uso. Asegúrese de que la unidad, el cable de alimentación y el enchufe no estén dañados y que no se haya desprendido ninguna pieza.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido exclusivamente por el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada para evitar cualquier peligro.

Este aparato está destinado al uso doméstico y similar, como por ejemplo:

Cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
Agroturismos
Hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
Entornos de tipo bed and breakfast

No sumergir el aparato en agua.
La superficie del elemento calefactor puede permanecer caliente después de su uso.

La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Nunca toque las partes calientes del aparato, como la salida de vapor/agua caliente, la parte metálica del portafiltros o el filtro durante o inmediatamente después de su uso. Toque únicamente las asas, los botones o los selectores aislados térmicamente.

No retire el portafiltros mientras el aparato esté en funcionamiento o esté expulsando vapor: el aparato está bajo presión.

Nunca apunte la boquilla de vapor/agua caliente hacia personas, animales o muebles sensibles a la humedad. El vapor o el agua caliente que salen pueden causar quemaduras graves.

En la bandeja para tazas solo se pueden colocar tazas y prensas.
No coloque otros objetos sobre el aparato.
⚠ Advertencia: después de un uso prolongado, la bandeja para tazas puede calentarse mucho y provocar quemaduras si se toca.

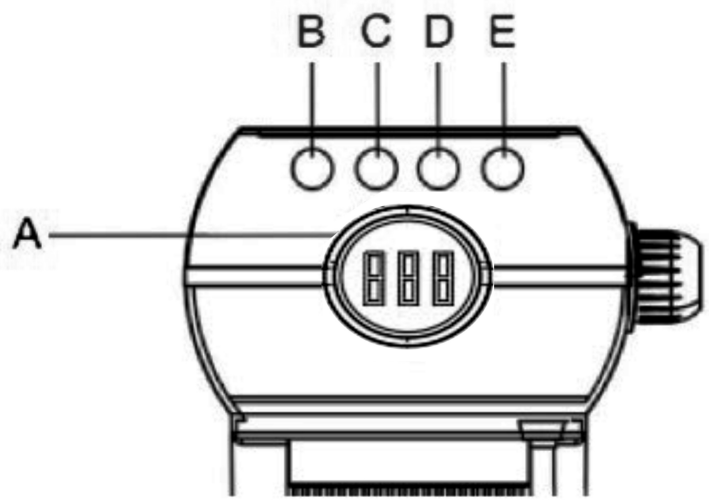
No deje la cafetera expreso sin vigilancia durante su uso, especialmente en presencia de niños.

⚠ Atención: el aparato se calienta mucho durante el uso. Deje que se enfríe antes de retirar o fijar piezas, moverlo o limpiarlo.

No utilice aceites ni lubricantes con este aparato.
Desenchufe siempre el aparato después de cada uso. Solo así el aparato estará completamente apagado.

# Modo de funcionamiento

## Panel de control




**A. Pantalla**
Pantalla digital integrada que muestra la temperatura y el temporizador para la cuenta atrás.
**B. Botón de encendido**
Pulse para encender o apagar la máquina.
**C. Botón para una taza**
Pulse para preparar una taza de café expreso.
**D. Botón para doble expreso**
Pulse para preparar un doble expreso (dos tazas).
**E. Botón de vapor**
Pulse para activar el modo vapor para espumar la leche.

## Limpieza del aparato

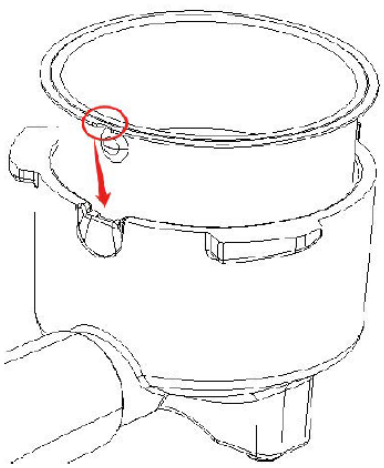
Retire con cuidado el aparato y todos los accesorios del embalaje.
Retire el depósito de agua.
Lave el depósito de agua, la tapa, la cuchara medidora, el filtro y el soporte del filtro con agua caliente y un detergente suave para vajilla. Aclare bien con agua limpia y seque completamente.
Limpie la carcasa exterior de la cafetera espresso y la bandeja recogegotas con un paño suave y húmedo. Seque todas las piezas.
Asegúrese de que la perilla de vapor esté girada a la posición OFF (completamente en sentido horario).
NOTA: Ninguna parte de la máquina ni de los accesorios es apta para el lavavajillas.

## Primer uso

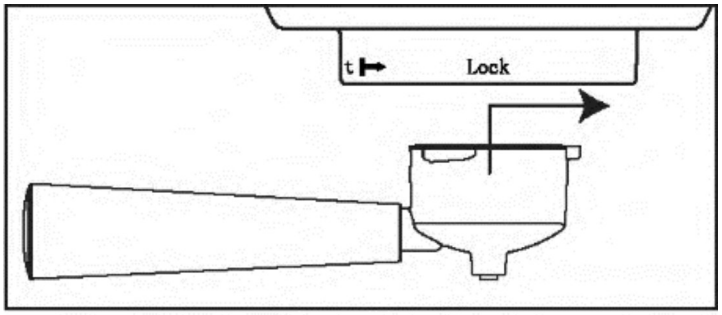
Llene el depósito de agua con agua fría hasta el nivel MAX.
Enchufe la máquina a una toma de corriente adecuada.
Pulse el botón de encendido. El indicador de alimentación se encenderá y los botones Single Cup y Double Shot parpadearán mientras la máquina se precalienta. Una vez completado el precalentamiento, todos los botones excepto el de Steam permanecerán encendidos.
Coloque una taza debajo de la lanza de vapor. Gire la perilla de vapor a ON para dejar correr el agua caliente durante unos 8 segundos, luego gírela a OFF. Esto sirve para cebar la bomba durante el primer uso.
NOTA: durante el primer uso, es normal que se escuche un ruido fuerte y una ligera vibración.
Inserte el filtro en el portafiltros.
NOTA: si el filtro es difícil de insertar, alinéelo con la muesca y gírelo para sacarlo o insertarlo más fácilmente.
Coloque una taza vacía debajo del portafiltros. Pulse el botón «Single» (Único) o «Double» (Doble) para realizar un ciclo de dispensación solo con agua.
Al final del ciclo, deseche el agua. La cafetera ya está lista para su uso.

## Preparación del espresso

El uso de un portafiltros frío, un filtro o una taza puede reducir la temperatura de extracción, comprometiendo la calidad del espresso. Para obtener resultados óptimos, precaliente estas piezas siguiendo los pasos 5-7 de la sección **Primer uso**.
Retire el portafiltros y llene el filtro con café molido utilizando la cuchara prensadora (n.º 16).



Utilice 6-8 g para una dosis individual y 13-15 g para una dosis doble (la cantidad puede variar según el tipo de café y las preferencias personales).
Compacte el café de manera uniforme con la cuchara prensadora para crear una superficie plana y nivelada.
Retire el café sobrante del borde del portafiltros.
Inserte el portafiltros en el cabezal de dispensación con un ángulo de 45° hacia la izquierda y, a continuación, gírelo hacia la derecha para bloquearlo en su posición. Debe quedar perpendicular o ligeramente inclinado hacia la derecha.
Coloque una taza precalentada debajo del portafiltros.
Asegúrese de que la palanca de vapor esté en la posición OFF.




**NOTA**: El sabor del café depende de varios factores: tipo de grano, grado de tueste, frescura, molido, cantidad y presión de prensado. Ajuste una variable cada vez para encontrar el sabor ideal.
**NOTA**: el ruido de funcionamiento es normal.

**Uso del embudo para cápsulas**
La máquina está equipada con un portacápsulas compatible con las cápsulas Nespresso®*. Procedimiento para utilizar el embudo para cápsulas:
1. Inserte la parte inferior de la cápsula de café en el orificio de la base y presione firmemente hasta el fondo.

2. Bloquee la tapa superior con los orificios girándola hasta que quede alineada con las tres ranuras de la base.
3. A continuación, inserte el portacápsulas montado en el embudo.*
Nespresso® es una marca comercial de un tercero no afiliado a este producto.



## Montar leche

Para preparar capuchinos o latte macchiato:
Utilice leche entera fresca y fría: el contenido en grasa de la leche influye en la consistencia de la espuma.
Utilice una jarra para leche de acero inoxidable con pico vertedor.
**Procedimiento:**
Pulse el botón **Vapor**. El botón parpadeará durante el precalentamiento. Una vez listo, la luz indicadora permanecerá encendida.
Gire ligeramente el mando de vapor a **ON** para liberar el condensado y, a continuación, gírelo a **OFF**.
Llene la jarra hasta la mitad con leche fría y colóquela debajo de la lanza de vapor.
Coloque la boquilla justo debajo de la superficie de la leche (ni demasiado profunda ni demasiado superficial) para crear una microespuma.
Mantenga la lanza cerca del borde de la jarra y ligeramente inclinada para formar un remolino.
Gire el mando de vapor a ¾ de su posición abierta para empezar a espumar.
**NOTA:** no vaporice durante más de 2 minutos. La máquina se apagará automáticamente al finalizar el tiempo.
CONSEJO: a medida que se forme la espuma, levante ligeramente la jarra para mantener la boquilla de vapor en la leche y no en la espuma.
Una vez completado el espumado, empuje la lanza de vapor más profundamente para calentar completamente la leche.
**SUGERENCIA**: mantenga la mano en el lateral de la jarra para

controlar la temperatura.
Gire el mando de vapor a la posición OFF y retire la jarra.
**SUGERENCIA**: golpee la jarra sobre una superficie plana para eliminar las burbujas más grandes y compactar la espuma.
Vuelva a pulsar el botón Vapor para salir del modo vapor y vierta la leche espumosa en el café.
**PRECAUCIÓN**: la lanza de vapor se calienta mucho. Utilice únicamente el mango de la lanza de vapor (n.º 13).
Gire brevemente el mando de vapor a ON para eliminar los restos de leche de la lanza y, a continuación, gírelo a OFF.
No prepare café inmediatamente después de utilizar la función de vapor. La caldera debe enfriarse para evitar el sobrecalentamiento y daños.
Para enfriar la máquina después de vaporizar:
a. Gire el mando de vapor a **ON** para liberar el agua caliente.
b. Deje que el agua salga de la lanza de vapor para enfriar la caldera.
c. Una vez enfriada, todos los botones (excepto el botón Vapor) volverán a funcionar.
d. Gire la perilla de vapor a **OFF**. La máquina está ahora lista para otra aplicación.

## Preparación de agua caliente

Encienda la máquina y espere a que se iluminen todos los botones, excepto el botón Vapor.
Coloque una taza debajo de la lanza de vapor.
Gire la perilla de vapor a la posición ¾ abierta. El agua caliente comenzará a salir por la lanza de vapor.
El suministro de agua caliente durará hasta 120 segundos.
Transcurrido este tiempo, la máquina se apagará automáticamente.
NOTA: si necesita más agua caliente, puede repetir el proceso.
**ADVERTENCIA:** la lanza de vapor se calienta mucho durante y después de su uso. Para evitar quemaduras, manipúlela siempre utilizando el mango del tubo de vapor (n.º 13).

Ajuste del volumen para una o dos tazas
Para ajustar el volumen para una sola dispensación:
Mantenga pulsado el botón Individual durante 3 segundos. La máquina comenzará la dispensación.
Vuelva a pulsar el botón Individual una vez alcanzado el volumen de espresso deseado.
La máquina emitirá una señal acústica para confirmar que se ha ajustado el nuevo volumen para una taza.
Para ajustar el volumen para dos tazas:
Mantenga pulsado el botón Doble durante 3 segundos. La máquina comenzará la dispensación.
Vuelva a pulsar el botón Doble cuando se alcance el volumen deseado.
La máquina emitirá tres pitidos lentos para indicar que se ha guardado el nuevo volumen para dos tazas.
**NOTA:** el tiempo de dispensación debe estar entre 15 y 70 segundos aproximadamente. Si el tiempo no está dentro de este intervalo, el ajuste no se guardará.

**Restablecimiento de los ajustes de fábrica**
Para restablecer los volúmenes predeterminados de la máquina para dispensaciones simples y dobles:
Mantenga pulsados los botones Simple y Doble al mismo tiempo durante 5 segundos.
La máquina emitirá tres pitidos y todos los botones parpadearán cinco veces.
Los ajustes de volumen volverán a los valores predeterminados de fábrica.

**Apagado automático**
La máquina se apaga automáticamente si no se realiza ninguna operación en modo de espera durante aproximadamente 20 minutos.
Todos los indicadores luminosos se apagan.
Para reiniciar la máquina, pulse el botón de encendido.

**Limpieza y mantenimiento**
Una limpieza y un mantenimiento regulares mantienen la máquina

en buenas condiciones de funcionamiento y garantizan un café con un sabor excelente, un flujo constante y una espuma de leche perfecta con el paso del tiempo.

Limpieza del portafiltros y los filtros

El portafiltros y los filtros deben mantenerse limpios para garantizar un rendimiento óptimo.
⚠ **ADVERTENCIA**: para evitar quemaduras, retire el filtro solo cuando el portafiltros se haya enfriado por completo.
Retire el filtro del portafiltros y lave ambos con agua caliente.
Si tiene problemas durante la dispensación del café, sumerja el filtro en agua hirviendo durante 10 minutos y luego enjuáguelo con agua corriente.
NOTA: no lave ninguna pieza en el lavavajillas.

Limpieza de la lanza de vapor
Inmediatamente después de montar la leche, gire brevemente el mando de vapor a la posición ON para eliminar cualquier residuo de leche de la lanza de vapor.
Limpie la lanza de vapor con un paño húmedo.
Si el orificio de la boquilla de vapor se obstruye:
Asegúrese de que el mando de vapor esté en la posición STANDBY.
Apague la máquina y déjela enfriar completamente.
Utilice un alfiler para destapar el orificio con cuidado.

Limpieza del cabezal de dispensación
Elimine regularmente los residuos de café del cabezal de dispensación con un cepillo pequeño. A continuación, proceda de la siguiente manera:
Inserte el portafiltros vacío en el cabezal de dispensación (sin café).
Coloque una taza vacía debajo del cabezal de dispensación.
Pulse el botón Doble para iniciar un ciclo solo con agua.
Una vez finalizado, retire el portafiltros y limpie el cabezal de dispensación con un paño suave y seco.
⚠ ADVERTENCIA: No intente desmontar el cabezal de

dispensación. Esto podría dañar la máquina y provocar fugas.

## Descalcificación

Para mantener el rendimiento y la longevidad de su máquina de café espresso, es fundamental realizar la descalcificación con regularidad. Con el tiempo, los depósitos minerales presentes en el agua pueden acumularse en los componentes internos y comprometer la calidad del café.
Se recomienda descalcificar la máquina cada 2-3 meses o con mayor frecuencia si se utiliza agua dura.
Utilice únicamente una solución descalcificante adecuada. No utilice vinagre ni otros detergentes ácidos, ya que podrían dañar los componentes internos.
Después de aproximadamente 300 ciclos de dispensación, aparecerá un aviso de descalcificación. El botón de encendido parpadeará para indicar que es necesario descalcificar la máquina. Si no se realiza el ciclo de descalcificación, este aviso aparecerá cada vez que se encienda la máquina.

### Para descalcificar la máquina:

1. Llene el depósito de agua hasta la marca MAX con una mezcla de agente descalcificador y agua (proporción: 4 partes de agua y 1 parte de agente descalcificador).
**NOTA:** consulte las instrucciones que figuran en el envase del producto descalcificador. También se puede utilizar ácido cítrico en lugar de un producto comercial, en cuyo caso se deben utilizar 100 partes de agua y 3 partes de ácido cítrico.
2. Coloque una taza o una taza grande en la bandeja recogegotas.
3. Mantenga pulsados los botones Doble taza y Vapor durante 5 segundos.
La máquina iniciará el ciclo de descalcificación, que dura unos 10 minutos y se detiene automáticamente.
4. Repita el proceso de descalcificación hasta que se agote la mezcla de agua.

5. Enjuague la máquina: llene el depósito con agua limpia del grifo y repita el proceso dos veces más (solo con agua) para eliminar cualquier residuo de la solución descalcificadora..

## Solución de problemas

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|---|---|
| **Sin flujo de agua** | El depósito de agua está vacío. | Llene el depósito con agua. |
| | El depósito de agua no está colocado correctamente. | Vuelva a colocar el depósito de agua de forma segura. |
| | La máquina ha estado inactiva durante demasiado tiempo o no se ha añadido agua después de 120 segundos. | Retire el depósito, añada manualmente unos 5 ml de agua en la entrada, vuelva a instalar el depósito y encienda la función de agua caliente. |
| **Sin vapor** | La salida de vapor está obstruida. | Utilice un alambre fino (por ejemplo, una aguja) para limpiar la salida. |
| | El depósito de agua está vacío. | Añada agua al depósito. |
| | El depósito de agua no está colocado correctamente. | Vuelva a colocar el depósito de agua de forma segura. |
| **Baja producción de vapor** | El botón de vapor no se ha pulsado correctamente o el precalentamiento no se ha completado. | Pulse el botón Vapor y espere a que el indicador luminoso permanezca fijo. |
| | La función de vapor se ha iniciado antes del precalentamiento o cuando la máquina estaba fría. | Precalienta la máquina con la función de doble taza o espera a que el modo vapor termine el precalentamiento. |
| | El mando de vapor se ha girado demasiado rápido o se ha abierto completamente. | Gira lentamente la perilla de vapor; después de soltarla inicialmente, ajústala hasta obtener la cantidad deseada. |
| **Escasa espuma de la leche** | La leche no es entera. | Utiliza leche entera fría. |
| | La leche no está lo suficientemente fría.. | Enfríe la leche a una temperatura entre 2 y 5 °C antes de usarla. |

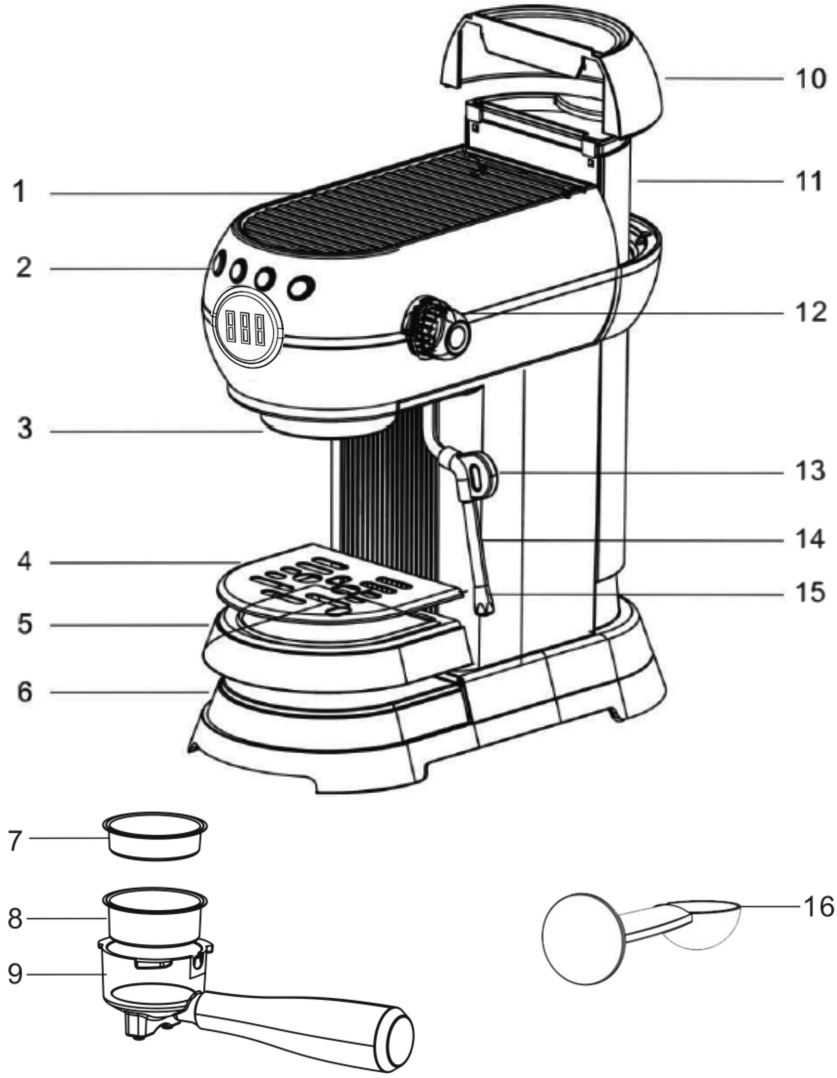
| Problema | Posible causa | Solución |
|---|---|---|
| | La boquilla de vapor está insertada demasiado profundamente. | Introduzca la boquilla aproximadamente 1 cm por debajo de la superficie de la leche. |
| **Crema débil / poca crema de café** | Los posos de café son demasiado gruesos. | Utilice café molido más fino. |
| | Los posos de café no se han prensado correctamente. | Presione de manera uniforme y con firmeza. |
| | Preparación inmediatamente después de montar la leche (máquina sobrecalentada). | Deje enfriar completamente la máquina antes de volver a preparar café. |
| **El café se derrama por el embudo** | Preparación inmediatamente después del espumado (máquina sobrecalentada). | Deje enfriar la máquina. |
| | Café en polvo que ha quedado en el borde del filtro. | Limpie el borde con un cepillo o a mano antes de insertar el portafiltros. |

# DEUTSCH

**Beschreibung: ..... 44**
**Achtung: ..... 45**
**Betriebsart ..... 47**
**Zubereitung des Espressos ..... 48**
**Milchaufschäumer ..... 50**
**Warmwasserbereitung ..... 51**
**Entkalkung ..... 54**
**Fehlerbehebung ..... 55**

# ESPRESSO-MASCHINE

# Beschreibung:







1. Tassenwärmer
2. Bedienfeld
3. Auslauf
4. Abtropfgitter
5. Abtropfschale
6. Innere Abtropfschale
7. Filter für einzelne Tasse
8. Filter für doppelte Tasse
9. Filterhalter / Filterhalter
10. Wassertankdeckel
11. Wassertank
12. Dampfknopf
13. Dampfrohrgriff
14. Dampfdüse
15. Dampfdüse
16. Messlöffel mit Stempel

# Achtung:

Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse bestimmt, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder haben von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten.
Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur unter Aufsicht eines Erwachsenen oder wenn sie über die sichere Verwendung des Geräts unterrichtet wurden und die potenziellen Gefahren verstehen, verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Überprüfen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät, das Netzkabel und der Stecker unbeschädigt sind und dass sich keine Teile gelöst haben.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Dieses Gerät ist für den privaten Gebrauch und ähnliche Zwecke bestimmt, wie z. B.:

Küchen für Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
Agriturismi
Hotels, Motels und andere Wohnumgebungen
Bed & Breakfast-Unterkünfte

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
Die Oberfläche des Heizelements kann nach dem Gebrauch heiß bleiben.

Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Berühren Sie niemals heiße Teile des Geräts, wie den Dampf-/Heißwasserauslass, den Metallteil des Filterhalters oder den Filter während oder unmittelbar nach dem Gebrauch. Berühren Sie nur die wärmeisolierten Griffe, Tasten oder Schalter.

Entfernen Sie den Filterhalter nicht, während das Gerät in Betrieb ist oder Dampf ausgibt: Das Gerät steht unter Druck.

Richten Sie den Dampf-/Heißwasserauslauf niemals auf Personen, Tiere oder feuchtigkeitsempfindliche Möbelstücke. Austretender Dampf oder heißes Wasser können schwere Verbrennungen verursachen.

Auf die Tassenablage dürfen nur Tassen und Tamper gestellt werden. Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf das Gerät.
⚠ Warnung: Nach längerem Gebrauch kann die Tassenablage sehr heiß werden und bei Berührung Verbrennungen verursachen.

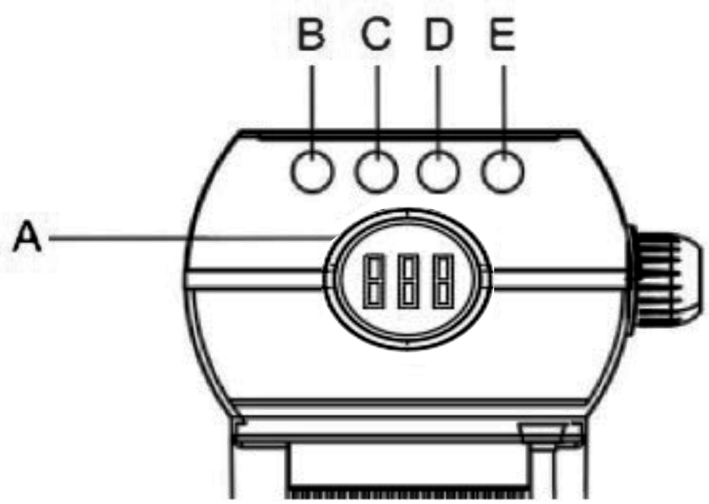
Lassen Sie die Espressomaschine während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt, insbesondere nicht in der Nähe von Kindern.

⚠ Achtung: Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile entfernen oder befestigen, das Gerät bewegen oder reinigen.

Verwenden Sie keine Öle oder Schmiermittel für dieses Gerät.
Trennen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch vom Stromnetz. Nur so ist das Gerät vollständig ausgeschaltet.

# Betriebsart

## Bedienfeld




**A. Display**
Integriertes Digitaldisplay mit Temperaturanzeige und Countdown-Timer.
**B. Ein-/Aus-Taste**
Zum Ein- und Ausschalten des Geräts drücken.
**C. Taste für eine Tasse**
Zum Zubereiten einer Tasse Espresso drücken.
**D. Taste für doppelten Espresso**
Zum Zubereiten eines doppelten Espressos (zwei Tassen) drücken.
**E. Dampfknopf**
Drücken Sie diese Taste, um den Dampfmodus zum Aufschäumen von Milch zu aktivieren.

## Reinigung des Geräts

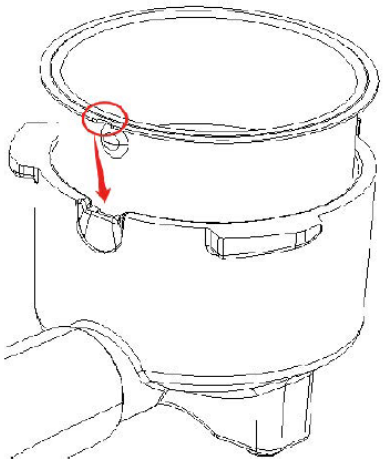
Nehmen Sie das Gerät und sämtliches Zubehör vorsichtig aus der Verpackung.
Entfernen Sie den Wasserbehälter.
Waschen Sie den Wasserbehälter, den Deckel, den Messbecher, den Filter und den Filterhalter mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie alles gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen Sie es vollständig.
Reinigen Sie das Gehäuse der Espressomaschine und die Tropfschale mit einem weichen, feuchten Tuch. Trocknen Sie alle Teile.
Stellen Sie sicher, dass der Dampfknopf auf OFF (ganz im Uhrzeigersinn) gedreht ist.
HINWEIS: Kein Teil der Maschine oder des Zubehörs ist spülmaschinenfest.

## Erste Verwendung

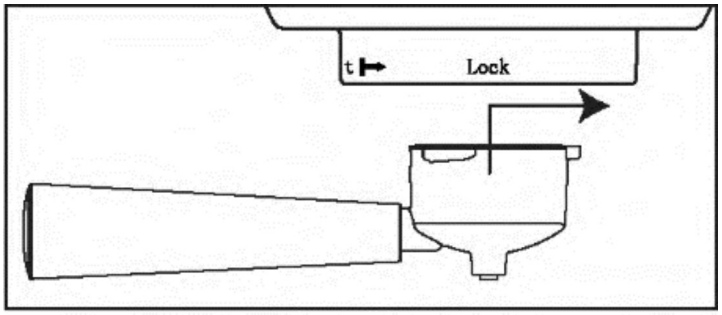
Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit kaltem Wasser.
Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
Drücken Sie die Power-Taste. Die Betriebsanzeige leuchtet auf und die Tasten „Single Cup“ und „Double Shot“ blinken, während das Gerät vorheizt. Nach Abschluss des Vorheizens leuchten alle Tasten außer der Taste „Steam“ weiterhin.
Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfdüse. Drehen Sie den Dampfknopf auf ON, um etwa 8 Sekunden lang heißes Wasser laufen zu lassen, und drehen Sie ihn dann auf OFF. Dies dient dazu, die Pumpe bei der ersten Verwendung anzulaufen.
**HINWEIS**: Bei der ersten Verwendung ist es normal, dass ein lautes Geräusch und eine leichte Vibration zu hören sind.
Setzen Sie den Filter in den Filterhalter ein.
**HINWEIS**: Wenn sich der Filter schwer einsetzen lässt, richten Sie ihn an der Markierung aus und drehen Sie ihn, um ihn leichter herauszunehmen oder einzusetzen.
Stellen Sie eine leere Tasse unter den Filterhalter. Drücken Sie die Taste „Einzel“ oder „Doppel“, um einen Brühzyklus nur mit Wasser durchzuführen.
Entsorgen Sie das Wasser nach Beendigung des Zyklus. Die Kaffeemaschine ist nun betriebsbereit.

## Zubereitung des Espressos

Die Verwendung eines kalten Siebträgers, Filters oder einer Tasse kann die Brühtemperatur senken und die Qualität des Espressos beeinträchtigen. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, erwärmen Sie diese Teile gemäß den Schritten 5-7 im Abschnitt „Erste Verwendung“.
Entfernen Sie den Siebträger und füllen Sie den Filter mit gemahlenem Kaffee unter



Verwendung des Presslöffels (Nr. 16).
Verwenden Sie 6-8 g für eine einzelne Portion und 13-15 g für eine doppelte Portion (die Menge kann je nach Kaffeesorte und persönlichen Vorlieben variieren).
Drücken Sie den Kaffee mit dem Presslöffel gleichmäßig fest, um eine flache und ebene Oberfläche zu erhalten.
Entfernen Sie überschüssigen Kaffee vom Rand des Siebträgers.
Setzen Sie den Siebträger in einem Winkel von 45° nach links in den Brühkopf ein und drehen Sie ihn dann nach rechts, um ihn zu arretieren. Er sollte senkrecht oder leicht nach rechts geneigt stehen.
Stellen Sie eine vorgewärmte Tasse unter den Siebträger.
Vergewissern Sie sich, dass der Dampfknopf auf OFF steht.




**HINWEIS**: Der Geschmack des Kaffees wird von verschiedenen Faktoren beeinflusst: Art der Bohnen, Röstgrad, Frische, Mahlgrad, Menge und Druck beim Pressen. Passen Sie jeweils nur eine Variable an, um den idealen Geschmack zu finden.
**HINWEIS**: Das Betriebsgeräusch ist normal.

Verwendung des Kapselbehälters
Die Maschine ist mit einem Kapselhalter ausgestattet, der mit Nespresso®*-Kapseln kompatibel ist. Vorgehensweise zur Verwendung des Kapselbehälters:
1. Setzen Sie den unteren Teil der Kaffeekapsel in die Öffnung an der Unterseite ein und drücken Sie ihn fest bis zum Anschlag hinein.
2. Den oberen Deckel mit den Löchern arretieren, indem Sie ihn drehen, bis er mit den drei Schlitzen am Sockel übereinstimmt.
3. Setzen Sie dann den zusammengebauten Kapselhalter in den Trichter ein.
*Nespresso® ist eine Marke eines Dritten, die nicht mit diesem Produkt verbunden ist.





## Milchaufschäumer

Zur Zubereitung von Cappuccino oder Latte Macchiato:
Verwenden Sie frische, kalte Vollmilch: Der Fettgehalt der Milch beeinflusst die Konsistenz des Schaums.
Verwenden Sie einen Milchkännchen aus Edelstahl mit Ausguss.
**Vorgehensweise:**
Drücken Sie die Taste Dampf. Die Taste blinkt während des Vorheizens. Sobald das Gerät bereit ist, leuchtet die Anzeige dauerhaft.
Drehen Sie den Dampfknopf leicht auf ON, um das Kondenswasser abzulassen, und dann auf OFF.
Füllen Sie den Krug zur Hälfte mit kalter Milch und stellen Sie ihn unter die Dampfdüse.
Halten Sie die Düse knapp unter die Milchoberfläche (nicht zu tief und nicht zu flach), um einen Mikroschaum zu erzeugen.
Halten Sie die Düse nahe am Rand des Kännchens und leicht geneigt, um einen Wirbel zu erzeugen.
Drehen Sie den Dampfknopf auf ¾, um mit dem Aufschäumen zu beginnen.
**HINWEIS:** Nicht länger als 2 Minuten dampfen. Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der Zeit automatisch ab.
**TIPP:** Heben Sie die Karaffe während des Aufschäumens leicht an, damit die Dampfdüse in der Milch und nicht im Schaum bleibt.
Nach dem Aufschäumen drücken Sie die Dampfdüse tiefer in die Milch, um diese vollständig zu erhitzen.
**TIPP:** Halten Sie Ihre Hand an die Seite der Karaffe, um die Temperatur zu kontrollieren.
Drehen Sie den Dampfknopf auf OFF und nehmen Sie die Karaffe

heraus.
**TIPP:** Klopfen Sie die Karaffe auf eine ebene Fläche, um größere Blasen zu entfernen und den Schaum zu verdichten.
Drücken Sie die Dampftaste erneut, um den Dampfmodus zu verlassen, und gießen Sie den aufgeschäumten Milch in den Kaffee.
**ACHTUNG:** Die Dampfdüse wird sehr heiß. Verwenden Sie nur den Griff der Dampfdüse (Nr. 13).
Drehen Sie den Dampfknopf kurz auf ON, um Milchreste aus der Düse zu entfernen, und drehen Sie ihn dann auf OFF.
Bereiten Sie nach der Verwendung der Dampffunktion nicht sofort Kaffee zu. Der Boiler muss abkühlen, um Überhitzung und Schäden zu vermeiden.
So kühlen Sie die Maschine nach dem Dampfen ab:
a. Drehen Sie den Dampfknopf auf ON, um das heiße Wasser abzulassen.
b. Lassen Sie Wasser aus der Dampfdüse laufen, um den Boiler abzukühlen.
c. Nach dem Abkühlen sind alle Tasten (außer der Dampftaste) wieder funktionsfähig.
d. Drehen Sie den Dampfknopf auf OFF. Die Maschine ist nun für den nächsten Brühvorgang bereit.

## Warmwasserbereitung

Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis alle Tasten außer der Taste „Dampf“ leuchten.
Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfdüse.
Drehen Sie den Dampfknopf auf ¾. Heißes Wasser tritt aus der Dampfdüse aus.
Die Heißwasserabgabe dauert bis zu 120 Sekunden. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich die Maschine automatisch aus.
**HINWEIS**: Wenn Sie mehr heißes Wasser benötigen, können Sie den Vorgang wiederholen.
**WARNUNG**: Die Dampfdüse wird während und nach dem Gebrauch sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, halten Sie sie immer am Griff des Dampfschlauchs (Nr. 13) fest.

Einstellung der Menge für eine oder zwei Tassen
So stellen Sie die Menge für eine einzelne Ausgabe ein:
Halten Sie die Taste „Einzelausgabe“ 3 Sekunden lang gedrückt. Die Maschine beginnt mit der Ausgabe.
Drücken Sie die Taste „Einzelausgabe“ erneut, sobald die gewünschte Espressomenge erreicht ist.
Die Maschine gibt einen Signalton aus, um zu bestätigen, dass die neue Menge für eine Tasse eingestellt wurde.
So stellen Sie die Menge für zwei Tassen ein:
Halten Sie die Taste „Doppelt“ 3 Sekunden lang gedrückt. Die Maschine beginnt mit der Ausgabe.
Drücken Sie die Taste „Doppelt“ erneut, wenn die gewünschte Menge erreicht ist.
Die Maschine gibt drei langsame Signaltöne aus, um anzuzeigen, dass die neue Menge für zwei Tassen gespeichert wurde.
**HINWEIS**: Die Ausgabedauer muss zwischen ca. 15 und 70 Sekunden liegen. Liegt die Zeit nicht in diesem Bereich, wird die Einstellung nicht gespeichert.

## Werkseinstellungen wiederherstellen

So stellen Sie die Standardmengen der Maschine für Einzel- und Doppelausgaben wieder her:
Halten Sie die Tasten „Einzel“ und „Doppel“ gleichzeitig 5 Sekunden lang gedrückt.
Die Maschine gibt drei Signaltöne aus und alle Tasten blinken fünfmal.
Die Volumeneinstellungen werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

## Automatische Abschaltung

Die Maschine schaltet sich automatisch aus, wenn im Standby-Modus etwa 20 Minuten lang keine Bedienung erfolgt. Alle Anzeigeleuchten erlöschen.
Um die Maschine wieder zu starten, drücken Sie die Taste „Power“.

## Reinigung und Wartung

Eine regelmäßige Reinigung und Wartung hält das Gerät in gutem Betriebszustand und sorgt für einen ausgezeichneten Kaffeegeschmack, einen konstanten Durchfluss und einen perfekten Milchschaum über lange Zeit.

## Reinigung des Siebträgers und der Filter

Der Siebträger und die Filter müssen sauber gehalten werden, um eine optimale Brühleistung zu gewährleisten.
⚠ WARNUNG: Um Verbrennungen zu vermeiden, entfernen Sie den Filter erst, wenn der Filterhalter vollständig abgekühlt ist.
Entfernen Sie den Filter aus dem Filterhalter und waschen Sie beide Teile mit warmem Wasser.
Wenn Probleme bei der Kaffeeausgabe auftreten, legen Sie den Filter 10 Minuten lang in kochendes Wasser und spülen Sie ihn anschließend unter fließendem Wasser ab.
HINWEIS: Waschen Sie keine Teile in der Spülmaschine.

## Reinigung der Dampfdüse

Drehen Sie unmittelbar nach dem Aufschäumen der Milch den Dampfknopf kurz auf ON, um eventuelle Milchreste aus der Dampfdüse zu entfernen.
Reinigen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch.
Wenn die Dampfdüse verstopft ist:
Stellen Sie sicher, dass der Dampfknopf auf STANDBY steht.
Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie vollständig abkühlen.
Verwenden Sie eine Nadel, um die Öffnung vorsichtig zu reinigen.

## Reinigung des Auslaufs

Entfernen Sie regelmäßig Kaffeereste mit einer kleinen Bürste vom Auslauf. Gehen Sie dann wie folgt vor:
Setzen Sie den leeren Siebträger in den Auslauf ein (ohne Kaffee).
Stellen Sie eine leere Tasse unter den Auslauf.
Drücken Sie die Doppeltaste, um einen Spülgang nur mit Wasser zu starten.

Entfernen Sie anschließend den Siebträger und reinigen Sie den Auslauf mit einem weichen, trockenen Tuch.
⚠ **WARNUNG**: Versuchen Sie nicht, den Auslauf zu zerlegen. Dies könnte die Maschine beschädigen und zu Undichtigkeiten führen..

## Entkalkung

Um die Leistung und Langlebigkeit Ihrer Espressomaschine zu erhalten, ist eine regelmäßige Entkalkung unerlässlich. Mit der Zeit können sich Mineralablagerungen aus dem Wasser in den inneren Bauteilen ansammeln und die Kaffeequalität beeinträchtigen.
Wir empfehlen, die Maschine alle 2-3 Monate oder bei hartem Wasser häufiger zu entkalken.
Verwenden Sie nur ein geeignetes Entkalkungsmittel. Verwenden Sie keinen Essig oder andere säurehaltige Reinigungsmittel, da diese die inneren Komponenten beschädigen können.
Nach etwa 300 Brühvorgängen wird eine Entkalkungsanzeige angezeigt. Die Taste „Power“ blinkt, um darauf hinzuweisen, dass die Maschine entkalkt werden muss.
Wenn Sie den Entkalkungszyklus nicht durchführen, wird diese Anzeige bei jedem Start angezeigt.

So entkalken Sie die Maschine:

1. Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung MAX mit einer Mischung aus Entkalkungsmittel und Wasser (Verhältnis: 4 Teile Wasser und 1 Teil Entkalkungsmittel).
HINWEIS: Beachten Sie die Anweisungen auf der Verpackung des Entkalkungsmittels. Anstelle eines handelsüblichen Produkts kann auch Zitronensäure verwendet werden. Verwenden Sie in diesem Fall 100 Teile Wasser und 3 Teile Zitronensäure.
2. Stellen Sie eine Tasse oder eine große Tasse auf die Tropfschale.
3. Halten Sie die beiden Tasten „Doppelt“ und „Dampf“ 5 Sekunden lang gedrückt.

Die Maschine startet den Entkalkungszyklus, der etwa 10 Minuten dauert und automatisch stoppt.
4. Wiederholen Sie den Entkalkungsvorgang, bis die Mischung aufgebraucht ist.
5. Spülen Sie die Maschine: Füllen Sie den Tank mit sauberem Leitungswasser und wiederholen Sie den Vorgang zweimal (nur mit Wasser), um eventuelle Rückstände der Entkalkungslösung zu entfernen..

---

## Fehlerbehebung

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| **Kein Wasserfluss** | Der Wassertank ist leer. | Füllen Sie den Tank mit Wasser. |
| | Der Wassertank ist nicht richtig positioniert. | Setzen Sie den Wassertank wieder sicher ein. |
| | Das Gerät war zu lange inaktiv oder es wurde nach 120 Sekunden kein Wasser nachgefüllt. | Nehmen Sie den Tank heraus, geben Sie manuell etwa 5 ml Wasser in den Einlass, setzen Sie den Tank wieder ein und starten Sie die Warmwasserfunktion. |
| **Kein Dampf** | Der Dampfauslass ist verstopft. | Verwenden Sie einen dünnen Metalldraht (z. B. eine Nadel), um den Auslass zu reinigen. |
| | Der Wassertank ist leer. | Füllen Sie Wasser in den Tank. |
| | Der Wassertank ist nicht richtig positioniert. | Setzen Sie den Wassertank wieder sicher ein. |
| **Geringe Dampfentwicklung** | Die Dampftaste wurde nicht richtig gedrückt oder die Vorheizphase wurde nicht abgeschlossen. | Drücken Sie die Taste „Dampf“ und warten Sie, bis die Kontrollleuchte dauerhaft leuchtet. |
| | Die Dampffunktion wurde vor der Vorheizphase oder bei kalter Maschine gestartet. | Heizen Sie die Maschine mit der Funktion „Doppelte Tasse“ vor oder warten Sie, bis der Dampfmodus das Vorheizen beendet hat. |
| | Der Dampfregler wurde zu schnell gedreht oder vollständig geöffnet. | Drehen Sie den Dampfknopf langsam; nachdem Sie ihn zunächst losgelassen haben, stellen Sie ihn auf die gewünschte Menge ein. |
| **Geringe Milchschaumbildung** | Die Milch ist nicht vollfett. | Verwenden Sie kalte Vollmilch. |

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| **Schwache Creme / wenig Kaffeecreme** | Die Milch ist nicht kalt genug. | Kühlen Sie die Milch vor Gebrauch auf eine Temperatur zwischen 2 und 5 °C. |
| | Die Dampfdüse ist zu tief eingedrückt. | Stecken Sie die Düse etwa 1 cm unter die Oberfläche der Milch. |
| | Der Kaffeesatz ist zu grob. | Verwenden Sie feiner gemahlenen Kaffee. |
| | Der Kaffeesatz wurde nicht richtig gepresst. | Drücken Sie den Kaffee gleichmäßig und fest an. |
| | Zubereitung unmittelbar nach dem Aufschäumen der Milch (überhitzte Maschine). | Lassen Sie die Maschine vollständig abkühlen, bevor Sie erneut Kaffee zubereiten. |
| **Der Kaffee läuft aus dem Trichter über.** | Zubereitung unmittelbar nach dem Aufschäumen (überhitzte Maschine). | Lassen Sie die Maschine abkühlen. |
| | Kaffeepulver, das am Rand des Filters zurückgeblieben ist. | Reinigen Sie den Rand mit einer Bürste oder von Hand, bevor Sie den Filterhalter einsetzen. |

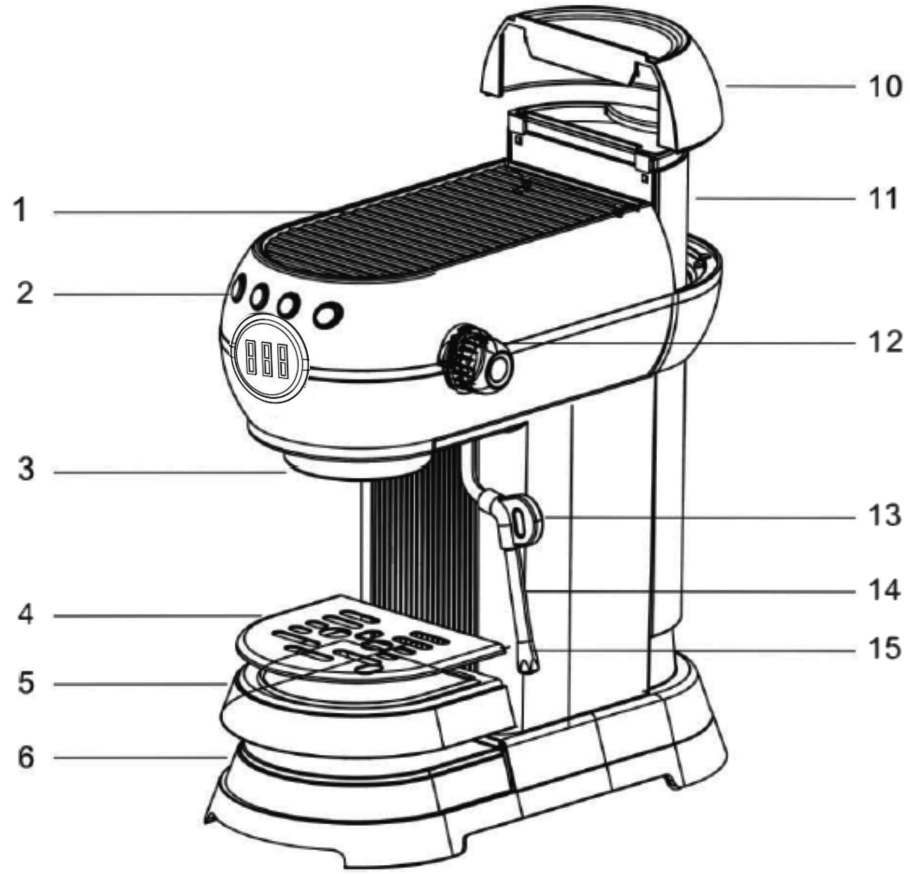
# FRANÇAIS

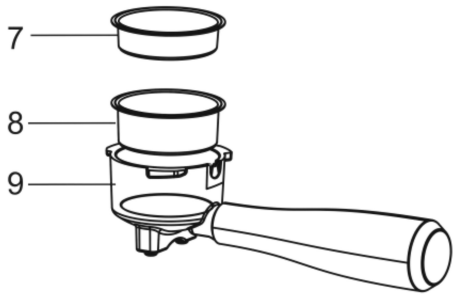
**Attention: ..... 59**
**Mode de fonctionnement ..... 61**
**Préparation de l'espresso ..... 62**
**Mousseur à lait ..... 64**
**Préparation de l'eau chaude ..... 65**
**Détartrage ..... 67**
**Dépannage ..... 69**

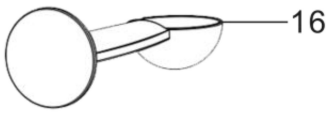
## MACHINE À CAFÉ EXPRESSO

Nuova Lofra S.r.l. – Via Montegrotto 125 – 35038 Torreglia (PD) – tel. +39 049.9904811 – info@lofra.it

# Description:







1. Chauffe-tasses
2. Panneau de commande
3. Tête de distribution
4. Grille du plateau d'égouttage
5. Plateau d'égouttage
6. Plateau d'égouttage interne
7. Filtre pour tasse simple
8. Filtre pour tasse double
9. Porte-filtre / Porte-filtre
10. Couvercle du réservoir d'eau
11. Réservoir
12. Bouton vapeur
13. Poignée du tuyau vapeur
14. Lance vapeur
15. Buse vapeur
16. Cuillère doseuse avec presse

# Attention:

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, uniquement sous la surveillance d'un adulte ou si elles ont reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation. Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche ne sont pas endommagés et qu'aucune pièce ne s'est détachée.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé exclusivement par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Cet appareil est destiné à un usage domestique et similaire, tel que :

Cuisines pour le personnel de magasins, bureaux et autres lieux de travail
Gîtes ruraux
Hôtels, motels et autres lieux de type résidentiel
Chambres d'hôtes

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
La surface de l'élément chauffant peut rester chaude après utilisation.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Ne touchez jamais les parties chaudes de l'appareil, telles que la sortie de vapeur/eau chaude, la partie métallique du porte-filtre ou le filtre pendant ou immédiatement après l'utilisation. Ne touchez que les poignées, les boutons ou les sélecteurs isolés thermiquement.

Ne retirez pas le porte-filtre lorsque l'appareil est en marche ou distribue de la vapeur : l'appareil est sous pression.

Ne dirigez jamais le bec verseur de vapeur/eau chaude vers des personnes, des animaux ou des meubles sensibles à l'humidité. La vapeur ou l'eau chaude qui s'échappe peut provoquer de graves brûlures.

Seules des tasses et des presse-tasses peuvent être posées sur la tablette porte-tasses. Ne posez aucun autre objet sur l'appareil.
⚠ Avertissement : après une utilisation prolongée, la tablette porte-tasses peut devenir très chaude et causer des brûlures si vous la touchez.

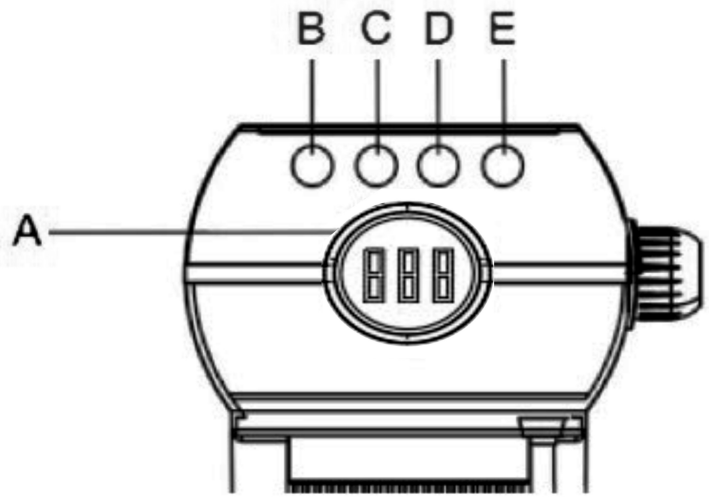
Ne laissez pas la machine à expresso sans surveillance pendant son utilisation, en particulier en présence d'enfants.

⚠ Attention : l'appareil devient très chaud pendant son utilisation. Laissez-le refroidir avant de retirer ou de fixer des pièces, de le déplacer ou de le nettoyer.

N'utilisez pas d'huiles ou de lubrifiants avec cet appareil.
Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation. C'est la seule façon de garantir que l'appareil est complètement éteint..

# Mode de fonctionnement

## Panneau de commande




**A. Écran**
Écran numérique intégré affichant la température et le minuteur.
**B. Bouton d'alimentation**
Appuyez pour allumer ou éteindre la machine.
**C. Bouton pour une tasse**
Appuyez pour préparer une tasse d'espresso.
**D. Bouton pour double espresso**
Appuyez pour préparer un double espresso (deux tasses).
**E. Bouton vapeur**
Appuyez pour activer le mode vapeur afin de faire mousser le lait.

## Nettoyage de l'appareil

Retirez avec précaution l'appareil et tous les accessoires de l'emballage.
Retirez le réservoir d'eau.
Lavez le réservoir d'eau, le couvercle, la cuillère doseuse, le filtre et le support du filtre à l'eau chaude et avec un détergent doux pour la vaisselle. Rincez soigneusement à l'eau claire et séchez complètement.
Nettoyez l'extérieur de la machine à expresso et le bac d'égouttage à l'aide d'un chiffon doux et humide. Séchez toutes les pièces.
Assurez-vous que le bouton de vapeur est tourné en position OFF (complètement dans le sens des aiguilles d'une montre).
REMARQUE : aucune partie de la machine ou des accessoires ne passe au lave-vaisselle.

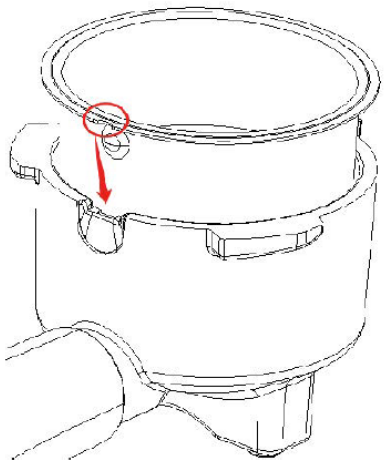
Première utilisation

Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'au niveau MAX.
Branchez la machine à une prise électrique appropriée.
Appuyez sur le bouton Power. Le voyant d'alimentation s'allume et

les boutons Single Cup et Double Shot clignotent pendant que la machine préchauffe. Une fois le préchauffage terminé, tous les boutons sauf le bouton Steam restent allumés.
Placez une tasse sous la buse vapeur. Tournez le bouton de vapeur sur ON pour faire couler l'eau chaude pendant environ 8 secondes, puis tournez-le sur OFF. Cela permet d'amorcer la pompe lors de la première utilisation.
REMARQUE : lors de la première utilisation, il est normal d'entendre un bruit fort et une légère vibration.
Insérez le filtre dans le porte-filtre.
REMARQUE : si le filtre est difficile à insérer, alignez-le avec l'encoche et tournez-le pour le retirer ou l'insérer plus facilement.
Placez une tasse vide sous le porte-filtre. Appuyez sur le bouton Simple ou Double pour effectuer un cycle de distribution avec uniquement de l'eau.
À la fin du cycle, jetez l'eau. La machine à café est maintenant prête à l'emploi.

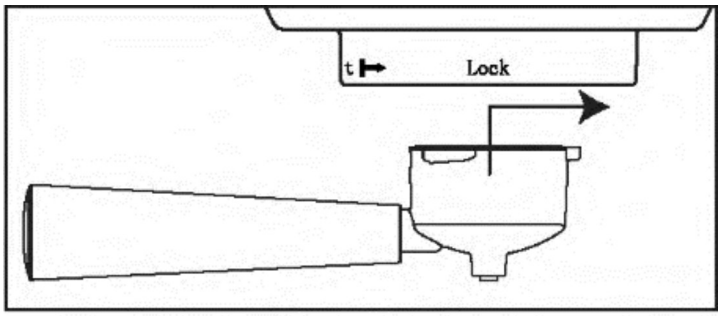
## Préparation de l'espresso

L'utilisation d'un porte-filtre froid, d'un filtre ou d'une tasse peut faire baisser la température d'extraction, compromettant ainsi la qualité de l'espresso. Pour obtenir des résultats optimaux, préchauffez ces éléments en suivant les étapes 5 à 7 de la section Première utilisation.



Retirez le porte-filtre et remplissez le filtre de café moulu à l'aide de la cuillère-tasse (n° 16).
Utilisez 6 à 8 g pour une dose simple et 13 à 15 g pour une double dose (la quantité peut varier en fonction du type de café et des préférences personnelles).
Tassez le café uniformément avec la cuillère-tasseur afin d'obtenir une surface plane et nivelée.
Retirez l'excédent de café sur le bord du porte-filtre.

Insérez le porte-filtre dans la tête d'écoulement à un angle de 45° vers la gauche, puis tournez-le vers la droite pour le verrouiller en position. Il doit être perpendiculaire ou légèrement incliné vers la droite.
Placez une tasse préchauffée sous le porte-filtre.
Assurez-vous que le bouton de vapeur est en position OFF.




REMARQUE : le goût du café dépend de plusieurs facteurs : type de grains, degré de torréfaction, fraîcheur, mouture, quantité et pression. Réglez une variable à la fois pour trouver le goût idéal.

REMARQUE : le bruit de fonctionnement est normal.

Utilisation de l'entonnoir pour capsules
La machine est équipée d'un porte-capsules compatible avec les capsules Nespresso®*. Procédure d'utilisation de l'entonnoir pour capsules :
1. Insérez la partie inférieure de la capsule de café dans l'orifice de la base et enfoncez-la fermement jusqu'au fond.

2. Verrouillez le couvercle supérieur avec les trous en le tournant jusqu'à ce qu'il s'aligne avec les trois fentes de la base.
3. Insérez ensuite le porte-capsule assemblé dans l'entonnoir.*
Nespresso® est une marque tierce non affiliée à ce produit.





## Mousseur à lait

Pour préparer des cappuccinos ou des latte macchiato :
Utilisez du lait entier frais et froid : la teneur en matières grasses du lait influe sur la consistance de la mousse.
Utilisez un pot à lait en acier inoxydable avec bec verseur.
**Procédure :**
Appuyez sur le bouton Vapeur. Le bouton clignote pendant le préchauffage. Une fois prête, le voyant reste allumé.
Tournez légèrement le bouton de vapeur sur ON pour évacuer la condensation, puis tournez-le sur OFF.
Remplissez le pichet à moitié avec du lait froid et placez-le sous la buse vapeur.
Placez la buse juste sous la surface du lait (ni trop profondément ni trop près de la surface) pour créer une micro-mousse.
Maintenez la buse près du bord de la cruche et légèrement inclinée pour former un tourbillon.
Tournez le bouton de vapeur en position ¾ ouverte pour commencer à faire mousser.
**REMARQUE** : ne vaporisez pas pendant plus de 2 minutes. La machine s'éteindra automatiquement à la fin du temps.
**CONSEIL** : au fur et à mesure que la mousse se forme, soulevez légèrement la carafe pour maintenir la buse à vapeur dans le lait et non dans la mousse.
Une fois le moussage terminé, enfoncez la lance à vapeur plus profondément pour réchauffer complètement le lait.
**CONSEIL** : maintenez votre main sur le côté de la carafe pour contrôler la température.
Tournez le bouton de vapeur sur OFF et retirez la carafe.
**CONSEIL** : tapotez la carafe sur une surface plane pour éliminer les plus grosses bulles et compacter la mousse.
Appuyez à nouveau sur le bouton Vapeur pour quitter le mode vapeur et versez le lait moussé dans le café.
**ATTENTION** : la buse vapeur devient très chaude. Utilisez uniquement la poignée de la buse vapeur (n° 13).
Tournez brièvement le bouton de vapeur sur ON pour éliminer les résidus de lait de la buse, puis tournez-le sur OFF.

Ne préparez pas de café immédiatement après avoir utilisé la fonction vapeur. La chaudière doit refroidir pour éviter toute surchauffe et tout dommage.
Pour refroidir la machine après la vaporisation :
a. Tournez le bouton de vapeur sur ON pour évacuer l'eau chaude.
b. Laissez l'eau s'écouler de la buse vapeur pour refroidir la chaudière.
c. Une fois refroidie, toutes les touches (à l'exception de la touche Vapeur) fonctionnent à nouveau.
d. Tournez le bouton de vapeur sur OFF. La machine est maintenant prête pour une nouvelle utilisation.

## Préparation de l'eau chaude

Allumez la machine et attendez que tous les boutons s'allument, à l'exception du bouton Vapeur.
Placez une tasse sous la buse vapeur.
Tournez le bouton de la vapeur en position ¾ ouverte. L'eau chaude commencera à sortir de la buse vapeur.
La distribution d'eau chaude durera jusqu'à 120 secondes. Une fois ce temps écoulé, la machine s'éteint automatiquement.
**REMARQUE** : si vous avez besoin de plus d'eau chaude, vous pouvez répéter le processus.
**AVERTISSEMENT** : la buse vapeur devient très chaude pendant et après utilisation. Pour éviter toute brûlure, manipulez-la toujours à l'aide de la poignée du tuyau vapeur (n° 13).

### Réglage du volume pour une ou deux tasses

Pour régler le volume pour une seule distribution :
Maintenez le bouton Simple enfoncé pendant 3 secondes. La machine commence la distribution.
Appuyez à nouveau sur le bouton Simple une fois que le volume d'espresso souhaité est atteint.
La machine émet un signal sonore pour confirmer que le nouveau volume pour une tasse a été réglé.
Pour régler le volume pour deux tasses :
Maintenez le bouton Double enfoncé pendant 3 secondes. La

machine commence la distribution.
Appuyez à nouveau sur le bouton Double lorsque le volume souhaité est atteint.
La machine émet trois signaux sonores lents pour indiquer que le nouveau volume pour deux tasses a été enregistré.
**REMARQUE** : le temps de distribution doit être compris entre 15 et 70 secondes environ. Si le temps ne se situe pas dans cette plage, le réglage ne sera pas enregistré.

**Réinitialisation des réglages d'usine**
Pour rétablir les volumes par défaut de la machine pour les distributions simples et doubles :
Maintenez les boutons Simple et Double enfoncés simultanément pendant 5 secondes.
La machine émettra trois bips et tous les boutons clignoteront cinq fois.
Les réglages de volume reviendront aux valeurs par défaut.

**Arrêt automatique**
La machine s'éteint automatiquement si aucune opération n'est effectuée dans les 20 minutes environ en mode veille. Tous les voyants s'éteignent.
Pour redémarrer la machine, appuyez sur le bouton Power.

**Nettoyage et entretien**
Un nettoyage et un entretien réguliers permettent de maintenir la machine en bon état de fonctionnement et garantissent un café au goût excellent, un débit constant et une mousse de lait parfaite au fil du temps.

**Nettoyage du porte-filtre et des filtres**
Le porte-filtre et les filtres doivent être maintenus propres pour garantir des performances d'écoulement optimales.
⚠ AVERTISSEMENT : pour éviter toute brûlure, ne retirez le filtre que lorsque le porte-filtre est complètement refroidi.
Retirez le filtre du porte-filtre et lavez-les tous les deux à l'eau

chaude.
Si vous rencontrez des problèmes lors de la distribution du café, plongez le filtre dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes, puis rincez-le sous l'eau courante.
REMARQUE : ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle.

**Nettoyage de la buse vapeur**
Immédiatement après avoir monté le lait, tournez brièvement le bouton de vapeur sur ON pour éliminer tout résidu de lait de la buse vapeur.
Nettoyez la buse vapeur avec un chiffon humide.
Si l'orifice de la buse vapeur est bouché :
Assurez-vous que le bouton vapeur est en position STANDBY.
Éteignez la machine et laissez-la refroidir complètement.
Utilisez une épingle pour déboucher délicatement l'orifice.

**Nettoyage de la tête d'écoulement**
Éliminez régulièrement les résidus de café de la tête d'écoulement à l'aide d'une petite brosse. Procédez ensuite comme suit :
Insérez le porte-filtre vide dans la tête d'écoulement (sans café).
Placez une tasse vide sous la tête d'écoulement.
Appuyez sur le bouton Double pour lancer un cycle avec uniquement de l'eau.
Une fois terminé, retirez le porte-filtre et nettoyez la tête d'écoulement avec un chiffon doux et sec.
⚠ **AVERTISSEMENT** : N'essayez pas de démonter la tête d'écoulement. Cela pourrait endommager la machine et provoquer des fuites.

## Détartrage

Pour préserver les performances et la longévité de votre machine à expresso, il est essentiel de la détartrer régulièrement. Au fil du temps, les dépôts minéraux présents dans l'eau peuvent s'accumuler à l'intérieur des composants internes et nuire à la qualité du café.

Il est recommandé de détartrer la machine tous les 2 à 3 mois, ou plus fréquemment si vous utilisez de l'eau calcaire.
Utilisez uniquement une solution détartrante adaptée. N'utilisez pas de vinaigre ou d'autres détergents acides, car ils pourraient endommager les composants internes.
Après environ 300 cycles de distribution, un message de détartrage s'affiche. Le bouton d'alimentation clignote pour indiquer que la machine doit être détartrée.
Si vous n'effectuez pas le cycle de détartrage, ce message s'affiche à chaque démarrage.

**Pour détartrer la machine** :

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère MAX avec un mélange de détartrant et d'eau (proportion : 4 parts d'eau pour 1 part de détartrant).
**REMARQUE** : reportez-vous aux instructions figurant sur l'emballage du produit détartrant. Vous pouvez également utiliser de l'acide citrique à la place d'un produit commercial, dans ce cas, utilisez 100 parts d'eau et 3 parts d'acide citrique.
2. Placez une tasse ou une grande tasse sur le plateau d'égouttage.
3. Maintenez les deux boutons Double tasse et Vapeur enfoncés pendant 5 secondes.
La machine démarre le cycle de détartrage, qui dure environ 10 minutes et s'arrête automatiquement.
4. Répétez le processus de détartrage jusqu'à épuisement du mélange d'eau.
5. Rincez la machine : remplissez le réservoir avec de l'eau claire du robinet et répétez le processus deux fois (avec de l'eau uniquement) pour éliminer tout résidu de la solution détartrante..

# Dépannage

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| **Aucun écoulement d'eau** | Le réservoir d'eau est vide. | Remplissez le réservoir d'eau. |
| | Le réservoir d'eau n'est pas correctement positionné. | Remettez le réservoir d'eau en place en toute sécurité. |
| | La machine est restée inactive trop longtemps ou aucune eau n'a été ajoutée après 120 secondes. | Retirez le réservoir, ajoutez manuellement environ 5 ml d'eau à l'entrée, réinstallez le réservoir et démarrez la fonction eau chaude. |
| **Pas de vapeur** | La sortie de vapeur est obstruée. | Utilisez un fil métallique fin (par exemple une aiguille) pour nettoyer la sortie. |
| | Le réservoir d'eau est vide. | Ajoutez de l'eau dans le réservoir. |
| | Le réservoir d'eau n'est pas correctement positionné. | Remettez le réservoir d'eau en place en toute sécurité. |
| **Faible production de vapeur** | Le bouton vapeur n'a pas été enfoncé correctement ou le préchauffage n'est pas terminé. | Appuyez sur le bouton Vapeur et attendez que le voyant lumineux reste allumé. |
| | La fonction vapeur a été activée avant le préchauffage ou alors que l'appareil était froid. | Préchauffez la machine à l'aide de la fonction double tasse ou attendez que le mode vapeur termine le préchauffage. |
| | Le bouton vapeur a été tourné trop rapidement ou complètement ouvert. | Tournez lentement le bouton de vapeur ; après l'avoir relâché, réglez-le jusqu'à obtenir la quantité souhaitée. |
| **Faible moussage du lait** | Le lait n'est pas entier. | Utilisez du lait entier froid. |
| | Le lait n'est pas assez froid. | Refroidissez le lait à une température comprise entre 2 et 5 °C avant utilisation. |
| | La buse à vapeur est enfoncée trop profondément. | Insérez la buse à environ 1 cm sous la surface du lait. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| **Crème faible / peu de crème dans le café** | Les fonds de café sont trop grossiers. | Utilisez un café moulu plus fin. |
| | Les fonds de café n'ont pas été pressés correctement. | Tassez uniformément et fermement. |
| | Préparation immédiatement après avoir fait mousser le lait (machine surchauffée). | Laissez refroidir complètement la machine avant de préparer à nouveau du café. |
| **Le café déborde de l'entonnoir.** | Zubereitung unmittelbar nach dem Abschöpfen (Maschine überhitzt). | Lassen Sie die Maschine abkühlen. |
| | Kaffeepulver, das am Rand des Filters zurückgeblieben ist. | Reinigen Sie den Rand mit einer Bürste oder von Hand, bevor Sie den Filterhalter einsetzen. |

| المشكلة | السبب المحتمل | الحل |
|---|---|---|
| | كانت الماكينة معطلة لفترة طويلة جدًا أو لا يوجد ماء بعد 120 ثانية. | قم بإزالة الخزان، وأضف حوالي 5 مل من الماء إلى المدخل يدوياً، وأعد تركيب الخزان وشغّل وظيفة الماء الساخن. |
| **لا يوجد بخار** | مخرج البخار مسدود. | استخدم سلكًا معدنيًا رفيعًا (مثل إبرة) لتنظيف المخرج. |
| | خزان المياه فارغ. | أضف الماء إلى الخزان. |
| | خزان المياه غير مثبت بشكل صحيح. | أعد إدخال خزان المياه بإحكام. |
| **إنتاج بخار منخفض** | زر البخار غير مضغوط بشكل صحيح أو التسخين المسبق غير مكتمل. | اضغط على زر **البخار** وانتظر حتى يبقى ضوء المؤشر ثابتاً. |
| | بدأت وظيفة البخار قبل التسخين المسبق أو عندما تكون الآلة باردة. | سخّني الآلة باستخدام وظيفة الكوب المزدوج أو انتظري وضع البخار حتى ينتهي التسخين المسبق. |
| | تم تدوير مقبض البخار بسرعة كبيرة أو فتحه بالكامل. | أديري مقبض البخار ببطء؛ اضبطي الكمية المطلوبة بعد الإطلاق الأولي. |
| **ضعف رغوة الحليب** | الحليب ليس حليباً كامل الدسم. | استخدمي **الحليب البارد كامل الدسم**. |
| | الحليب ليس بارداً بما فيه الكفاية. | يُبرّد الحليب إلى **2-5 درجات مئوية** قبل الاستخدام. |
| | تم إدخال فوهة البخار عميقة جداً. | تُدخل الفوهة تحت سطح الحليب بحوالي **1 سم**. |
| **كريما ضعيفة / زيت قهوة أقل** | القهوة المطحونة خشنة جداً. | استخدم **قهوة مطحونة أنعم**. |
| | القهوة المطحونة غير مطحونة بشكل صحيح. | **يُدك بالتساوي وبقوة**. |
| | التخمير مباشرةً بعد تخمير الحليب (ارتفاع درجة حرارة الآلة). | تُترك الماكينة **لتبرد تماماً** قبل تخميرها مرة أخرى. |
| **القهوة تفيض من القمع** | التخمير مباشرة بعد الإزباد (ارتفاع درجة حرارة الماكينة). | دع الماكينة **تبرد أولاً**. |
| | مسحوق القهوة المتبقي على حافة الفلتر. | نظف الحافة **بفرشاة أو باليد** قبل إدخال حامل الفلتر. |

## إزالة الترسبات

للحفاظ على أداء آلة الإسبريسو الخاصة بك وطول عمرها، فإن إزالة الترسبات الكلسية بانتظام أمر ضروري. فمع مرور الوقت، يمكن أن تتراكم الرواسب المعدنية من المياه داخل المكونات الداخلية وتؤثر على جودة القهوة.

يوصى بإزالة الترسبات **الكلسية** من الغسالة **كل 2-3** أشهر، أو أكثر من ذلك إذا كنت تستخدم الماء العسر.

**استخدم فقط محلول مناسب لإزالة الترسبات.** لا تستخدم الخل أو المنظفات الحمضية الأخرى، لأنها قد تتلف المكونات الداخلية.

بعد **300 دورة تحضير** تقريبًا، سيظهر تحذير إزالة الترسبات الكلسية. سيومض زر **الطاقة** للإشارة إلى أن الوقت قد حان لإزالة الترسبات الكلسية من الماكينة.
إذا لم تقم بإجراء دورة إزالة الترسبات الكلسية سيظهر هذا التحذير **عند كل عملية بدء تشغيل**.

**لإزالة الترسبات الكلسية من الماكينة:**

1. املأ خزان الماء حتى علامة **MAX** بمزيج من مزيل الترسبات الكلسية والماء (النسبة: **4 أجزاء من الماء إلى جزء واحد من مزيل الترسبات الكلسية)**.

   **ملاحظة:** راجع التعليمات الموجودة على عبوة عامل إزالة الترسبات. يمكنك أيضًا استخدام **حمض الستريك** بدلاً من المنتج التجاري - في هذه الحالة، استخدم **100 جزء من الماء إلى 3 أجزاء من حمض الستريك**.

2. يوضع كوب كبير أو كوب كبير على صينية التنقيط.
3. اضغط مع الاستمرار على زري **الكوب المزدوج والبخار** لمدة 5 ثوانٍ.
   ستبدأ الآلة **دورة إزالة الترسبات الكلسية** التي تستمر لمدة **10 دقائق** تقريباً وتتوقف تلقائياً.
4. كرر عملية إزالة الترسبات حتى يتم استهلاك خليط الماء.
5. **اشطف الماكينة:** املأ الخزان **بماء الصنبور النظيف** وكرر العملية **مرتين أخريين** (بالماء فقط) لإزالة أي بقايا من محلول إزالة الترسبات.

---

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

| المشكلة | السبب المحتمل | الحل |
|---|---|---|
| **لا يوجد تدفق للمياه** | خزان المياه فارغ. | املأ الخزان بالماء. |
| | خزان المياه غير مثبت بشكل صحيح. | أعد إدخال خزان المياه بإحكام. |

التالية:

أدخل حامل الفلتر الفارغ في رأس التخمير (بدون القهوة المطحونة).

ضع كوباً فارغاً تحت رأس التخمير.

اضغط على الزر لبدء دورة الماء فقط.

بمجرد الانتهاء، قم بإزالة حامل الفلتر وتنظيف رأس التخمير بقطعة قماش ناعمة وجافة.

⚠ تنبيه: لا تحاول تفكيك رأس التخمير. قد يؤدي القيام بذلك إلى تلف الماكينة والتسبب في حدوث تسرب.

سيتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا إذا لم يتم إجراء أي عملية في غضون 20 دقيقة تقريبًا في وضع الاستعداد. ستنطفئ جميع أضواء المؤشر.
لإعادة تشغيل الجهاز، اضغط على زر ئخغف.

ئضغط يه سنئمب
يحافظ التنظيف والصيانة المنتظمة على الماكينة في حالة عمل جيدة ويضمن لك نكهة قهوة ممتازة وتدفق قهوة متناسق ورغوة حليب مثالية مع مرور الوقت.

ئضغط يه حئفطئكئد ئضمدسثة

يجب الحفاظ على نظافة حامل الفلتر والمرشحات لضمان الأداء الأمثل للتخمير.
⚠ ةشيد: لتجنب الحروق، قم بإزالة الفلتر فقط عندما يبرد حامل الفلتر تماماً.
أزل الفلتر من حامل الفلتر واغسل كليهما بالماء الدافئ.
إذا لاحظت أي مشاكل أثناء تخمير القهوة، اغمر الفلتر في الماء المغلي لمدة 10 دقائق، ثم اشطفه تحت الماء الجاري.
للإحطب: لا تغسل أي أجزاء في غسالة الأطباق.

ئضغط يع سئكئجئذ
بعد إزباد الحليب مباشرة، سغكى مقبض البخار لفترة وجيزة لإزالة أي حليب متبقٍ من عصا البخار.
امسحي عصا البخار بقطعة قماش مبللة.
إذا أصبحت فتحة فوهة البخار مسدودة:
تأكد من أن مقبض البخار في وضع ئلإزئعتئخ.
أوقف تشغيل الماكينة واتركها تبرد تماماً.
استخدم دبوس لفتح الثقب برفق.

ئضغط يآ زئكئجسذ
أزيلي بقايا القهوة المطحونة بانتظام من رأس التخمير باستخدام فرشاة صغيرة. ثم اتبع الخطوات

يوضع كوب تحت عصا البخار.
أدر مقبض البخار إلى الوضع ¾ فلئمج. سيبدأ الماء الساخن بالتدفق من عصا البخار.
سيتم توزيع الماء الساخن لمدة تصل إلى 120 ثانية. ستتوقف الآلة تلقائياً بعد ذلك.
للإحطـ ب: إذا كنت بحاجة إلى المزيد من الماء الساخن، يمكنك تكرار العملية.
ةشيد: تصبح عصا البخار ساخنة جدًا أثناء وبعد الاستخدام. لتجنب الحروق، يجب دائمًا التعامل معها باستخدام قب ش آم اطك جئذ (نقط 13).

صم لحئمظطك سم تلكديم ا ع(لآقمئ ا)لطف نخئ هلصدنخهث
ك شم لحئمظطك سم تلضرك ب هئحتب:
اضغط مع الاستمرار على الزرلطف نخئ لمدة 3 ثوانٍ. ستبدأ الآلة في التخمير.
اضغط على الزر Single مرة أخرى بمجرد الوصول إلى الحجم المطلوب من الإسبريسو.
ستصدر الآلة صوتًا مرة واحدة لتأكيد ضبط الحجم الجديد للجرعة الواحدة.
ك شم لحئمظطك سم تلضرك ب لخهج ب:
اضغط مع الاستمرار على الزرلطهصدنخهث لمدة 3 ثوانٍ. ستبدأ الآلة في التخمير.
اضغط على زر Double مرة أخرى عند الوصول إلى مستوى الصوت المطلوب.
سيصدر الجهاز صفيراً تلإت لئ ة ببطء، للإشارة إلى أنه تم حفظ مستوى الصوت الجديد المزدوج.
للإحطـ ب: يجب أن يكون وقت التخمير بين 15 و70 ثانية تقريباً. إذا كان الوقت خارج هذا النطاق، فلن يتم حفظ الإعداد.

ؤعئخطك شم ؤ وؤ حئخ تلطهصدنضطئلإغئصدنب
لإعادة ضبط الجهاز إلى أحجامه الافتراضية للطلقات الفردية والمزدوجة:
اضغط مع الاستمرار على الزرين ئلآحئخئ هلصدنخهث في نفس الوقت لمدة 5 ثوانٍ.
سيصدر الجهاز صفيرًا تلإت مرات، وستومض جميع الأزرار خد ر لئ ة.
ستعود إعدادات مستوى الصوت إلى إعدادات المصنع الافتراضية.

ؤقئ طك ئخغفطك نكئى

## حليب الرغوة

لتحضير الكابتشينو أو اللاتيه:
استخدمي **الحليب البارد الطازج كامل** الدسم - يؤثر محتوى الحليب **الطازج كامل** الدسم على قوام الرغوة.
استخدمي **إبريق حليب دائري الشكل من الفولاذ المقاوم للصدأ** مع فوهة.
**الخطوات:**
اضغط على زر **البخار**. سيومض أثناء التسخين المسبق. بمجرد أن يصبح جاهزاً، يبقى الضوء مضاءً.
قم **بتشغيل** مقبض البخار قليلاً لتحرير التكثيف، ثم **قم بإيقاف تشغيله**.
املأ إبريق الحليب حتى منتصفه بالحليب البارد وضعه تحت عصا البخار.
ضع الفوهة أسفل سطح الحليب مباشرةً (ليس عميقًا جدًا أو ضحلًا جدًا) لتكوين رغوة دقيقة.
أبقِ العصا بالقرب من حافة الإبريق وبزاوية طفيفة لتشكيل دوامة.
أدر مقبض البخار إلى الوضع ¾ **مفتوح** لبدء الإزباد.
**ملاحظة:** لا تقم بالبخار لأكثر من دقيقتين. ستتوقف الآلة تلقائيًا بعد ذلك.
**نصيحة:** عندما تتشكل الرغوة، ارفع الإبريق قليلاً لإبقاء فوهة البخار في الحليب - وليس في الرغوة.
بمجرد اكتمال عملية الإزباد، ادفعي عصا البخار بشكل أعمق لتسخين الحليب بالكامل.
**نصيحة:** أبقِ يدك على جانب الإبريق لمراقبة درجة الحرارة.
أديري مقبض البخار إلى وضع **إيقاف التشغيل** وأزيلي الإبريق.
**نصيحة:** اضغط على الإبريق على سطح مستوٍ لإزالة الفقاعات الكبيرة وضغط الرغوة.
اضغط على زر **البخار** مرة أخرى للخروج من وضع البخار وصب الحليب المزبد في القهوة.
**تنبيه:** تصبح عصا البخار ساخنة جدًا. استخدم **مقبض أنبوب البخار (رقم 13)** فقط.
أدر مقبض البخار لفترة وجيزة لتشغيل مقبض البخار لإزالة بقايا الحليب من العصا ثم **أوقف تشغيله**.
**لا تقم** بتخمير القهوة مباشرة بعد التبخير. يجب أن تبرد الغلاية لمنع ارتفاع درجة حرارتها وتلفها.
**لتبريد الماكينة بعد التبخير:**
a. **قم بتشغيل** مقبض البخار لتحرير الماء الساخن.
b. دع الماء يسيل من عصا البخار لتبريد الغلاية.
c. بمجرد أن تبرد، ستعمل جميع الأزرار (باستثناء زر البخار) مرة أخرى.
d. **أوقف تشغيل** مقبض البخار. الآلة جاهزة الآن لتحضير مشروب آخر.

ضغط على زر البخار

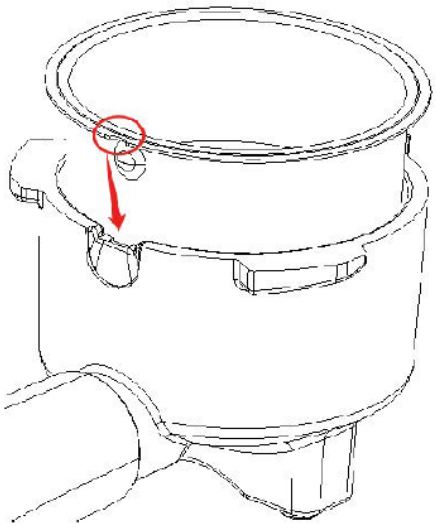
قم بتشغيل الجهاز وانتظر حتى تضيء جميع الأزرار، باستثناء زر البخار.

*نسبرسو® هي علامة تجارية لطرف ثالث غير مرتبط بهذا المنتج.

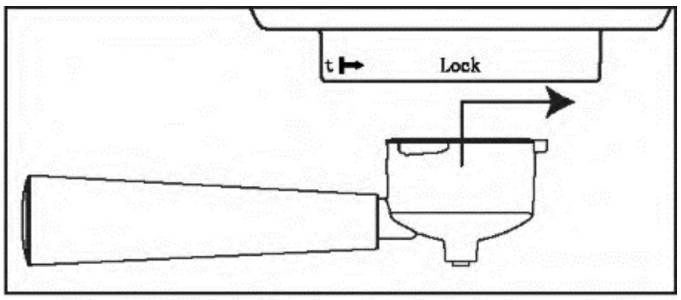




يمكن أن يؤدي استخدام حامل مرشح أو مرشح أو كوب بارد إلى خفض درجة حرارة الاستخراج، مما يؤثر على جودة الإسبريسو. للحصول على أفضل النتائج، سخن هذه الأجزاء مسبقًا باتباع الخطوات من 5 إلى 7 من **الاستخدام الأولي**.



قم بإزالة حامل المرشح واملأ المرشح بالبن المطحون باستخدام ملعقة الدك (رقم 16).
استخدم 6-8 جم للجرعة الواحدة و13-15 جم للجرعة المزدوجة (قد تختلف الكمية حسب نوع القهوة وتفضيلاتها).
ادك الأرض بالتساوي باستخدام ملعقة الدك للحصول على سطح مستوٍ ومستوٍ.
قم بإزالة أي بقايا زائدة من حافة حامل الفلتر.
أدخل حامل الفلتر في رأس التخمير بزاوية 45 درجة إلى اليسار، ثم قم بلفه لليمين لتثبيته في مكانه. يجب أن يكون عمودياً أو مائلاً قليلاً إلى اليمين.




ضع كوباً مسخناً مسبقاً تحت حامل الفلتر.
تأكدي من أن مقبض البخار في وضعية **إيقاف التشغيل**.
اضغط على زر **اللقطة الواحدة** أو **المزدوجة** لبدء التخمير.

**ملحوظة:** تتأثر نكهة القهوة بعدة عوامل: نوع حبوب القهوة، ومستوى التحميص، والنضارة، وحجم الطحن، والكمية، وضغط الكبس. اضبط متغيرًا واحدًا تلو الآخر للعثور على النكهة المثالية.

**ملاحظة:** ضجيج التشغيل أمر طبيعي.

## استخدام قمع الكبسولة

الآلة مزودة *بحامل كبسولات متوافق مع كبسولات نسبريسو** .

**إجراء استخدام قمع الكبسولة:**

1. أدخلي **الجزء السفلي** من كبسولة القهوة في الفتحة الموجودة في القاعدة **واضغطي عليها بإحكام حتى النهاية**.
2. قم بتثبيت **الغطاء العلوي المزود بفتحات** في مكانه عن طريق **تدويره حتى يتماشى مع الفتحات الثلاث** الموجودة على القاعدة.
3. ثم أدخل حامل الكبسولة المجمّع في **القمع**.

قم بإزالة الجهاز وجميع الملحقات بعناية من العبوة.
قم بإزالة خزان المياه.
يُغسل خزان الماء والغطاء وملعقة القياس والفلتر وحامل الفلتر بالماء الدافئ وسائل غسيل الصحون المعتدل. اشطفها جيدًا بالماء الصافي وجففها تمامًا.
امسح الغلاف الخارجي لماكينة الإسبريسو وصينية التنقيط بقطعة قماش ناعمة ورطبة. جفف جميع الأجزاء.
تأكدي من إدارة مقبض البخار إلى وضعية **إيقاف التشغيل** (في اتجاه عقارب الساعة بالكامل).
**ملاحظة:** لا يمكن غسل أي من أجزاء الماكينة أو ملحقاتها في غسالة الأطباق.

## الاستخدام الأولي

املأ خزان المياه بالماء البارد حتى المستوى **الأقصى**.
قم بتوصيل الجهاز بمأخذ طاقة مناسب.
اضغط على زر **التشغيل**. سيضيء مؤشر الطاقة، وسيومض زرا **الكوب الواحد والجرعة المزدوجة** أثناء التسخين المسبق للآلة. بمجرد اكتمال التسخين المسبق، ستظل جميع الأزرار مضاءة باستثناء زر **البخار**.
ضعي كوبًا تحت عصا البخار. **شغّلي** مقبض البخار للسماح بتدفق الماء الساخن لمدة 8 ثوانٍ تقريبًا، ثم **أطفئيه**. هذا يهيئ المضخة أثناء الاستخدام الأول.
**ملاحظة:** الضجيج العالي والاهتزاز الطفيف أمر طبيعي أثناء التشغيل لأول مرة.
أدخل الفلتر في حامل الفلتر.
**ملاحظة:** إذا كان الفلتر محكمًا، قم بمحاذاة الفلتر مع الشق وقم بلفه لإزالته أو إدخاله بسهولة أكبر.
ضع كوباً فارغاً تحت حامل الفلتر. اضغط على الزر **Single** أو **Double Shot** لتشغيل دورة تخمير الماء فقط.
بمجرد انتهاء الدورة، تخلصي من الماء. أصبحت آلة تحضير القهوة الآن جاهزة للاستخدام.

## تحضير الإسبريسو

لا تلمس أبدًا الأجزاء الساخنة من الجهاز مثل مخرج البخار/الماء الساخن أو الجزء المعدني من الفلتر أو الفلتر أثناء الاستخدام أو بعده بفترة قصيرة. لا تلمس سوى المقابض أو الأزرار أو المحددات العازلة للحرارة.

لا تقم بإزالة المرشح النقّال أثناء تخمير الجهاز أو تبخير الحليب - فالجهاز تحت الضغط.

لا توجّهي عصا البخار/الماء الساخن نحو الأشخاص أو الحيوانات أو الأثاث الحساس للرطوبة. فقد يتسبب تسرب البخار أو الماء الساخن في حروق خطيرة.

يمكن وضع الأكواب والمكابس فقط على صينية الأكواب. لا تضع أشياء أخرى على الجهاز.
⚠ **تحذير**: بعد الاستخدام لفترات طويلة، قد تصبح صينية الأكواب ساخنة جدًا وتسبب حروقًا إذا تم لمسها.

لا تترك ماكينة الإسبريسو بدون مراقبة أثناء الاستخدام، خاصةً عندما يكون الأطفال بالقرب منك.

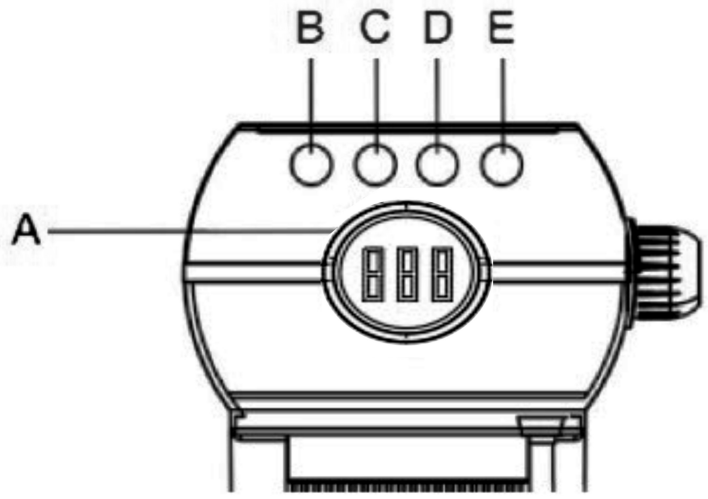
⚠ **احذري**: يصبح الجهاز ساخنًا جدًا أثناء الاستخدام. اتركه ليبرد قبل إزالة أو تركيب الأجزاء أو تحريكه أو تنظيفه.

لا تستخدم الزيوت أو مواد التشحيم مع هذا الجهاز.

افصل الجهاز دائمًا بعد كل استخدام. عندها فقط يتم إيقاف تشغيل الجهاز تمامًا.

# الاستخدام الأول

## نظرة عامة على لوحة التحكم




**A. العرض**
شاشة رقمية مدمجة تعرض درجة الحرارة ومؤقت العد التنازلي.
**B. زر الطاقة**
اضغط لتشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله.
**C. زر كوب واحد**
اضغط لتحضير كوب واحد من الإسبريسو.
**D. زر الطلقة المزدوجة**
اضغط لتحضير جرعة مزدوجة (كوبين) من الإسبريسو.
**E. زر البخار**
اضغط لتنشيط وضع البخار لتفعيل وضع الرغوة على الحليب.

## تنظيف الجهاز

# احذر:

هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو توجيههم بشأن الاستخدام الآمن للجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.

يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم لعبهم بالجهاز.

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، فقط تحت إشرافهم أو إذا كانوا قد تلقوا تعليمات بشأن الاستخدام الآمن للجهاز وفهموا المخاطر المحتملة.
يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.

افحص الجهاز قبل كل استخدام. تأكد من أن الوحدة وسلك الطاقة والقابس غير تالفين وأنه لا توجد أجزاء مفكوكة.

في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله فقط من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة الخاص بها أو شخص مؤهل بالمثل لتجنب أي خطر.

هذا الجهاز مخصص للاستخدامات المنزلية والاستخدامات المماثلة، مثل:

مناطق مطبخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى

بيوت المزارع

الفنادق والموتيلات وغيرها من البيئات السكنية الأخرى

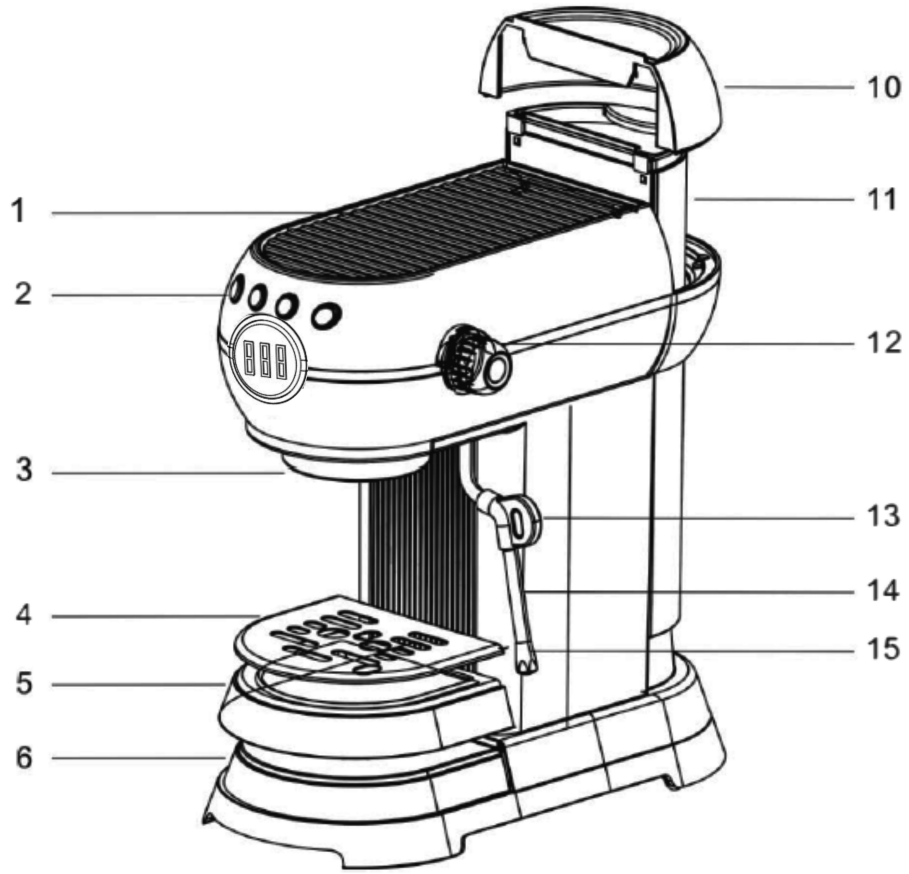
بيئات المبيت والإفطار

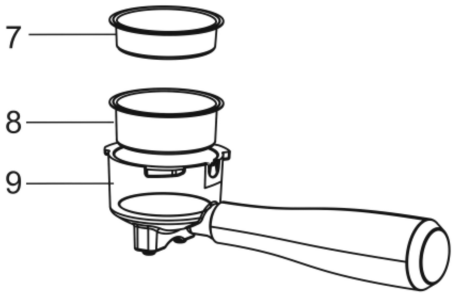
لا تغمر الجهاز في الماء.

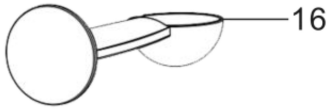
قد يظل سطح عنصر التسخين ساخنًا بعد الاستخدام.

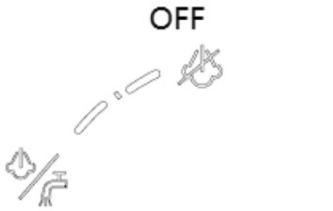
يجب عدم إجراء التنظيف والصيانة من قبل الأطفال دون إشراف.

# الوصف:




Steam Knob Marking

1. مسخن الأكواب
2. لوحة التحكم
3. رأس المشروب
4. شبكة صينية التنقيط
5. صينية التنقيط
6. صينية تنقيط داخلية
7. فلتر كوب واحد
8. مرشح الكوب المزدوج
9. حامل الفلتر / مرشح الفلتر
10. غطاء خزان المياه
11. خزان المياه
12. مقبض البخار
13. مقبض أنبوب البخار
14. عصا البخار
15. فوهة البخار
16. ملعقة قياس مع ملاعق قياس مع عبّارة

LOFRA®

www.lofra.it

